



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unand.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unand.

TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA CATERING TERHADAP PERLINDUNGAN KONSUMEN DI KOTA PADANG

SKRIPSI



**SISKA NOVENTI SIREGAR
0810111013**

**FAKULTAS HUKUM
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG 2012**

SKRIPSI

**TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA CATERING TERHADAP PERLINDUNGAN
KONSUMEN DI KOTA PADANG**

Diajukan Untuk
Memenuhi Syarat-Syarat Dalam Mencapai Gelar Sarjana Hukum

OLEH:

SISKA NOVENTI SIREGAR

0810111013



PK : HUKUM PERDATA BISNIS

**FAKULTAS HUKUM
UNIVERSITAS ANDALAS**

PADANG

2012

No. Reg : 3645/PK II/08/2012



No. Alumni Universitas:

SISKA NOVENTI SIREGAR

No. Alumni Fakultas:

(a) Tempat/Tgl.Lahir : Padangsidempuan/08 Maret 1990 (f) Tanggal Lulus: 03 Agustus 2012

(b) Nama Orang Tua : H. Maskut Siregar &

Hj. Nursaiba Hasibuan

(c) Fakultas: Hukum

(d) PK : Hukum Perdata Bisnis

(e) No BP : 0810 111 013

(g) Predikat Lulus: **Sangat Memuaskan**

(h) IPK: 3.50

(i) Lama Studi: 4 Tahun

(j) Alamat: Komplek Griya Madani,
Gunung Pangilun, Padang.**Tanggung Jawab Pelaku Usaha Catering Terhadap
Perlindungan Konsumen di Kota Padang**

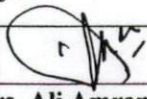
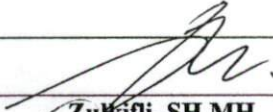
(Siska Noventi Siregar, Fakultas Hukum ,Universitas Andalas Padang, 2012, 65 halamam)

ABSTRAK

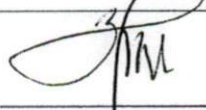
Salah satu cara bertahan dari krisis ekonomi adalah dengan menciptakan lapangan pekerjaan sendiri, salah satunya adalah dengan usaha catering. Namun, kasus yang terjadi akhir-akhir ini adalah adanya kasus keracunan makanan karena makanan catering. Pelaku usaha harus bertanggung jawab atas kerugian yang dialami oleh konsumen. Selain tanggung jawab dari pelaku usaha juga diperlukan pengawasan dari Dinas Kesehatan dan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tanggung jawab pelaku usaha catering terhadap perlindungan konsumen di Padang, dan pengawasan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang dan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan terhadap usaha catering. Penelitian ini merupakan penelitian hukum sosiologis. Data penelitian meliputi data primer dan data sekunder yang digunakan meliputi bahan hukum primer, bahan hukum sekunder, dan bahan hukum tersier. Teknik pengumpulan data dan sumber penelitian yang digunakan yaitu wawancara dan studi. Analisis penelitian yang digunakan adalah secara kualitatif karena tidak mengandung angka. Tahap terakhir adalah menarik kesimpulan dari sumber penelitian yang diolah, sehingga pada akhirnya dapat diketahui tanggung jawab pelaku usaha catering terhadap perlindungan konsumen di Padang, dan pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang dan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) terhadap usaha catering. Berdasarkan hasil penelitian pelaku usaha catering yang ada di Padang belum bertanggung jawab sepenuhnya apabila terjadi keracunan makanan terhadap konsumen yang mengkonsumsi makanan yang disediakan pelaku usaha catering tersebut. Mereka cenderung bertanggung jawab atas pesanan yang tidak sesuai sesuai kesepakatan dan makanan yang disajikan ternyata basi. Pengawasan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang mencakup pada tempat pengolahan, higiene sanitasi makanan, ketenagakerjaan, dan pemeriksaan hygiene sanitasi. Sedangkan pengawasan oleh BBPOM terkait pada pemeriksaan tempat dan pengambilan sampel makanan yang akan diuji di laboratorium. Untuk kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh makanan catering, maka Dinas Kesehatan dapat memberikan tindakan administratif bagi pelaku usaha jasadoga tersebut.

Skripsi ini telah dipertahankan di depan tim penguji dan dinyatakan lulus pada tanggal 03 Agustus 2012

Abstrak telah disetujui oleh penguji.

Tanda tangan	1. 	2. 
Nama terang	Drs. Ali Amran, SH.MH	Zukifli, SH.MH

Mengetahui,

Ketua Bagian Hukum Internasional: **Syahrial Razak, SH.MH****NIP. 195609121986031001**
Tanda tangan

Alumnus telah mendaftar ke Fakultas/Universitas dan mendapat nomor alumnus:

No. Alumni Fakultas/Universitas	Petugas Fakultas/ Universitas
No. Alumni Fakultas:	Nama: Tanda Tangan:
No. Alumni Universitas:	Nama: Tanda Tangan:

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur Penulis panjatkan pada Allah SWT, atas berkah dan rahmat- Nya sehingga Penulis dapat menyusun dan menyelesaikan skripsi yang berjudul **“TANGGUNG JAWAB PELAKU USAHA CATERING TERHADAP PERLINDUNGAN KONSUMEN DI PADANG”**. Dan taklupa pula saya sampaikan Sholawat dan Salam kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, yang membawa kita dari alam kebodohan menuju alam yang terang menderang penuh khasanah ilmu untuk meninggalkan alam yang penuh kebodohan.

Keberhasilan dalam menyelesaikan skripsi ini, tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak yang dengan segala kebaikan hatinya telah membantu dan mendukung Penulis sejak awal kuliah sehingga penyelesaian skripsi ini, khususnya teruntuk kedua orang tua tercinta, H. Maskut Siregar dan Hj. Nursaiba Hasibuan, yang tidak pernah lelah mendoakan, mendukung baik secara moril dan materiil yang belum bisa penulis balas. Terima kasih untuk cinta san segenap kasih sayang yang telah kalian berikan.

Pada kesempatan ini, maka Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Yuliandri, SH, MH selaku Dekan Fakultas Hukum Universitas Andalas
2. Bapak Syahrial Razak, SH, MH selaku Ketua Bagian Hukum Perdata
3. Ibu Misnarsyam, SH, MH, selaku Sekretaris Bagian Hukum Perdata

4. Ibu Linda Elmis, SH, MH selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan saran dan masukan serta petunjuk dan bimbingan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini
5. Ibu Wetria Fauzi, SH, MH selaku pembimbing II yang juga telah meluangkan waktu dan banyak memberikn masukan dalam membimbing penulis dalam penyusunan skripsi ini
6. Bapak Depitra Wiguna selaku Kepala Kesehatan Lingkungan Dinas Kesehatan Kota Padang yang telah bersedia memberikan data dalam penelitian ini
7. Ibu Dra. Fifiyani selaku Kepala Subbag Tata Usaha Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Padang yang juga telah memberikan data dalam penelitian ini.
8. Kakanda Syafria ade murni dan keluarga, yang telah menjadi keluarga kedua bagi penulis di Padang ini, terima kasih banyak untuk semua dukungan yang kakak berikan.
9. Saudara dan saudari penulis tercinta, bang adi, bang ucok, kak lily, kak afni, kak ida dan semua abang ipar, bang kuchi, bang hendra, bang riko, dan bang mul.
10. Keponakan tercinta, tiara, anggi, ika, ririn, salwa, anggun, keysha, bunga, dan adelia. Terimakasih sudah member keramaian dirumah.
11. Teman-teman seperjuangan Lokal 1, Idin, Winda, Indah, Ningsih, Feby, Aulia, Afli, Nade, Iam, Diki, Bobby, Okta, dll yang telah sama-sama berjuang dari awal kuliah sampai sekarang. Semangat teman-teman

12. My beloved friend, silpia desi hasibuan, yang dari awal kuliah hingga sekarang masih setia menemani dan mendukung penulis. Semangat terus ya, biar cepat nyusul
13. Teman-teman Himadata: Imai, Nedi, Yoni, Moren, Imel, Rico, Bimas, Guson, Jamal, dll dan teman-teman Imatapsel Pasid Padang: Okta, Bg Nandar, Bg Irsan, Wahid, Arif, Bg Imran, Bg Amek, Abieb, dan semua ny. Terimakasih atas doa dan dukungan semuanya.
14. Teman kos Ijo: Abaeg, Mimink, Nola, Prima, dan Uul. Pasti bakal kangen ma kosan. Berjuang terus ya, cepat nyusul.
15. Untuk semua pihak yang telah membantu dan mendoakan penulis menyelesaikan skripsi ini. Maaf tidak bias disebut satu-satu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu penulis mohon maaf apabila banyak terdapat kekurangan dan penulis mengharapkan adanya saran dan kritik yang bersifat membangun dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberi sumbangan pemikiran dan pengetahuan bagi kita semua dan bagi semua pihak. Terima kasih.

Padang, Agustus 2012

Penulis,

Siska Noventi Siregar

0810111013

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR

DAFTAR ISI

ABSTRAK

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Metode Penelitian.....	7
F. Sistematika Penulisan.....	12

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Perlindungan Konsumen Serta Pengaturannya	
1. Pengertian konsumen dan perlindungan konsumen.....	14
2. Pengertian pelaku usaha dan larangan bagi pelaku usaha.....	17
3. Asas dan tujuan hukum perlindungan konsumen.....	20
4. Hak dan kewajiban konsumen dan pelaku usaha.....	21
5. Tanggung jawab pelaku usaha.....	25
B. Tinjauan Umum Tentang Jasaboga/Catering dan Pengaturannya	
1. Pengertian jasaboga/catering.....	31

2. Jenis-jenis jasaboga/catering.....	33
C. Tinjauan Umum Tentang Pangan	
1. Pengertian pangan dan pengaturannya.....	34
2. Pengertian bahan tambahan pangan dan tujuan penggunaannya.....	35
3. Jenis-jenis bahan tambahan pangan.....	36
D. Tinjauan Umum Tentang Dinas Kesehatan Kota Padang	
1. Tugas pokok dan fungsi Dinas Kesehatan Kota Padang.....	37
2. Kewenangan Dinas Kesehatan Kota Padang.....	38
E. Tinjauan Umum Tentang BBPOM Kota Padang	
1. Tugas pokok dan fungsi BBPOM Kota Padang.....	39
2. Peran BBPOM Padang.....	40

BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tanggung Jawab Pelaku Usaha Jasaboga/Catering Terhadap Perlindungan Konsumen di Padang.....	42
B. Pengawasan Yang Dilakukan Oleh Pihak Terkait Terhadap Usaha Jasaboga/Catering di Padang	
1. Dinas Kesehatan Kota Padang.....	52
2. BBPOM Kota Padang.....	59

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	62
B. Saran.....	64

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada era global seperti sekarang ini banyak negara mengalami krisis yang hampir merata di segala bidang. Salah satu cara bertahan dari badai krisis ini adalah dengan menciptakan lapangan kerja sendiri seperti usaha kecil atau menengah. Dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga pada saat krisis ekonomi yang berkepanjangan seperti ini diperlukan usaha-usaha yang bersifat agresif, kreatif, penuh perhitungan dan berorientasi pasar.

Usaha-usaha kecil dan menengah mulai menjadi alternatif yang baik bagi masyarakat. Terbukti banyak sekali usaha-usaha kecil yang sukses dan beromset hingga puluhan juta rupiah. Salah satu yang bisa menjadi pilihan usaha adalah usaha dibidang makanan (kuliner). Indonesia memiliki penduduk lebih kurang 230 juta orang dan semuanya membutuhkan makanan. Dari keadaan ini kita dapat melihat bahwa potensi dalam bidang makanan sangat besar.¹

Salah satu usaha yang berkembang saat ini adalah jasa boga/catering. Jasa boga merupakan suatu pengelolaan makanan yang ditangani perseorangan maupun yang menyediakan makanan disuatu tempat guna memenuhi usaha jasa boga di Indonesia. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), katering adalah usaha yang melayani pesanan makanan (untuk kantor, usaha penerbangan, pesta, pertemuan, dan sebagainya); pemasok makanan untuk pesta, pertemuan, dan

¹ Biro Pusat Statistik, *Tabel Jumlah Perusahaan Berdasarkan pada Jenis Industri*, 2005

sebagainya; jasa boga. Dengan demikian disebut jasa catering apabila dalam penyediaan jasa makanan (*providing foodservice*), ada unsur melayani (*cater*), disertai penambahan jasa selain makanan/minuman, yang dilakukan oleh penyedia jasa sehingga makanan dapat dapat dinikmati ditempat yang ditentukan.² Sedangkan menurut Peraturan Menteri Kesehatan, jasa boga atau catering adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha.³

Perkembangan jasa boga di Indonesia dapat dihitung secara pasti, namun dengan dikeluarkannya Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan kesehatan jasa boga yang tersebar diseluruh Indonesia, yang menggambarkan bahwa jasa boga tersebar diseluruh Indonesia yang merupakan perusahaan atau pengelolaan makanan yang dikelola oleh suatu keluarga, dengan menggunakan dapur keluarga oleh tenaga kerja yang sifatnya musiman. Keadaan ini menunjukkan bahwa usaha jasa boga masih dikelola secara sambilan. Dengan demikian dalam pelaksanaannya produk makanan yang dihasilkan jasa boga tersebut masih banyak yang belum memenuhi syarat kesehatan seperti keracunan makanan bagi pengkonsumsinya. Usaha jasa boga mempunyai peranan penting dalam pembangunan sumber daya manusia, karena usaha jasa boga ini dibutuhkan oleh setiap golongan mulai dari anak sekolah, perkantoran, buruh, atau pesta sehingga usaha jasa boga harus dikelola

² <http://www.isnanwijarno.com/2012/02/29/kontroversi-objek-pajak-PPH-Pasal-22-atau-23>, diakses tanggal 25 Maret 2012

³ Peraturan Menteri Kesehatan No.1096/Menkes/Per/VI/2011, pasal 1 angka 1

secara profesional.⁴ Seiring dengan perkembangan waktu dan banyak nya usaha jasa boga yang muncul di Indonesia, maka Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga dicabut dan tidak berlaku lagi dan digantikan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga

Kasus yang terjadi akhir-akhir ini adalah banyaknya konsumen yang mengalami keracunan makanan setelah menyantap makanan catering. Ada sekitar 70 orang di Wonogiri yang mengalami mual dan muntah setelah menghadiri hajatan disalah satu rumah warga. Beberapa orang sempat dirawat di rumah sakit dan yang lainnya ada yang rawat jalan.⁵ Bukan itu saja bahkan jamaah haji Indonesia juga mengalami keracunan makanan sehingga menyebabkan diare setelah makan malam yang disediakan oleh salah satu jasa usaha catering.⁶

Konsumen sebagai pemakai suatu produk barang dan/atau jasa, berhak mendapatkan perlindungan hukum apabila dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa mengalami kerugian. Salah satu hak yang tercantum dalam Pasal 4 huruf a Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen adalah hak atas kenyamanan, kesehatan dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa. Pelaku usaha juga harus bertanggung jawab atas kerugian

⁴ Suseno Kardigantara, *Perkembangan Jasa Boga di Indonesia*, 2006, hal 1

⁵ <http://www.harianjogja.com/2012/wonogiri>, akses tanggal 26 Maret 2012

⁶ <http://www.antaraneews.com/berita/283621/menag-instruksikan-investigasi-kasus-keracunan-makanan>, diakses tanggal 26 Maret 2012

konsumen. Adapun bentuk ganti kerugian pelaku usaha diatur dalam pasal 19 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen yaitu berupa pengembalian uang atau penggantian barang dan/atau jasa yang sejenis atau setara nilainya, atau perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) dan Dinas Kesehatan setempat memiliki peran yang sangat besar dalam menangani kasus keracunan tersebut. Dalam bab XVIII UU No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan sesungguhnya ditegaskan bahwa Pemerintah berwenang untuk melakukan pembinaan dan pengawasan, terhadap semua kegiatan yang berkaitan dengan upaya penyelenggaraan kesehatan dan dalam Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 05018/SK/KBPOM tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksanaan Teknis di lingkungan Balai Pengawas Obat dan Makanan pasal 2 yaitu: "Unit pelaksanaan teknis di lingkungan Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan mempunyai tugas melaksanakan kebijakan di bidang pengawasan produk terapeutic, narkotika, psikotropika dan zat adiktif lain, obat tradisional, kosmetik, produk komplement, keamanan pangan dan bahan berbahaya."

Dinas Kesehatan mempunyai tugas dalam memberikan pembinaan dan pengawasan dan mengontrol makanan dari jasa usaha boga/catering yang dikonsumsi langsung oleh konsumen. BBPOM mempunyai kewenangan untuk menentukan makanan dan bahan tambahan makanan apa yang boleh digunakan serta dapat memberikan sanksi kepada pelaku usaha yang tidak memenuhi standar

keamanan pangan, sehingga kepentingan konsumen dapat terlindungi. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul : “ **Tanggung Jawab Pelaku Usaha Jasa Boga/Catering Terhadap Perlindungan Konsumen di Padang**”.

B. Perumusan Masalah

Bertitik tolak dari latar belakang masalah diatas, hal ini sangat menarik untuk dilakukan penelitian, berkaitan dengan itu perlu dirumuskan masalahnya, yaitu:

1. Apa saja bentuk pertanggungjawaban pelaku usaha jasa boga/catering terhadap perlindungan konsumen di Padang?
2. Bagaimana pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang dan BPOM kota Padang terhadap pelaku usaha jasa boga/catering di Padang?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka yang menjadi tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui apa saja bentuk pertanggungjawaban pelaku usaha jasa boga/catering terhadap perlindungan konsumen di Padang.

2. Untuk mengetahui pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang dan BBPOM Kota Padang terhadap pelaku usaha jasa boga/catering di Padang.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian yang akan dilakukan diharapkan akan dapat memberikan manfaat baik secara teoritis maupun praktek. Adapun manfaat tersebut antara lain:

1. Manfaat Teoritis
 - a. Penelitian ini akan bermanfaat bagi pengembangan ilmu hukum pada umumnya dan terhadap perkembangan mata kuliah hukum Perlindungan Konsumen.
 - b. Penelitian ini dapat melatih penulis untuk melakukan penelitian secara ilmiah dan merumuskannya dalam bentuk tertulis atau bentuk tulisan.
 - c. Penelitian ini dapat menjadi bahan untuk penelitian lanjutan, baik sebagai bahan penelitian dasar maupun bahan perbandingan bagi penelitian yang lebih luas.
2. Manfaat Praktis
 - a. Memberikan kontribusi serta manfaat bagi individu, masyarakat maupun pihak-pihak yang berkepentingan dalam menambah pengetahuan yang berhubungan dengan perlindungan konsumen

- b. Memberi sumbangan pemikiran kepada masyarakat dan pihak terkait dalam menghadapi persoalan yang berhubungan dengan tanggung jawab pelaku usaha jasa boga/catering.

E. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pendekatan Masalah

Penelitian ini didasarkan pada penelitian hukum yang dilakukan dengan pendekatan yuridis sosiologis (*socio-legal research*), karena dalam penelitian ini hukum tidak hanya dikonsepsikan sebagai keseluruhan asas-asas dan kaidah-kaidah yang mengatur kehidupan dalam masyarakat, melainkan meliputi pula lembaga-lembaga dan proses-proses yang mewujudkan berlakunya kaidah-kaidah itu dalam masyarakat⁷. Penelitian ini mengutamakan data primer yang diperoleh di lapangan dengan tidak mengesampingkan data-data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari bahan kepustakaan.

2. Sifat Penelitian

Sifat penelitian yang digunakan penulis dalam penyusunan proposal ini adalah jenis penelitian yang bersifat deskriptif, karena dalam penelitian ini bermaksud untuk menggambarkan dan menjelaskan secara faktual, akurat dan sistematis tentang tanggung jawab pelaku usaha jasa boga/catering terhadap perlindungan konsumen di Padang.

⁷ Soerjono Soekanto, *Pengantar Penelitian Hukum*, Jakarta : UI Press, 1986. hal. 52.

3. Populasi dan Sampel

a. Populasi

Populasi atau *universe* adalah sejumlah manusia atau unit yang mempunyai cirri-ciri atau karakteristik yang sama yang akan diteliti.⁸ Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh usaha jasa boga/catering yang berada di kota Padang.

b. Sampel

Sampel adalah sebagian dari populasi yang dapat mewakili keseluruhan objek penelitian⁹. Adapun yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah D5 Catering, Finna Catering, Faissa Catering, RR Catering, Catering Tante Ap, Catering Bude' War, dan Catering Mak Wek.

c. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah teknik *random sampling*, yaitu setiap orang atau unit dalam populasi mendapatkan kesempatan yang sama untuk terpilih sebagai sampel.¹⁰

4. Jenis Data dan Sumber Data

a. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari :

⁸ Soerjono Soekanto, *ibid*, hal.170

⁹ Bambang Waluyo, 2002, *Penelitian Hukum Dalam Praktek*, Jakarta: Sinar Grafika, hal. 43

¹⁰ Soerjono Soekanto, *opcit*, hal.29

1. Data Primer

Data yang diperoleh langsung dari sumber dimana dilakukan penelitian. Untuk memperoleh data primer ini, maka akan dilakukan wawancara dengan pihak-pihak yang mengetahui dan memahami tentang objek yang diteliti.

2. Data Sekunder

Data sekunder ini terdiri dari:

I. Bahan hukum primer, yaitu bahan hukum yang digunakan sebagai acuan dalam penulisan ini, antara lain:

1. Kitab Undang-Undang Hukum Perdata
2. Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan
4. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga
6. Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 02001/SK/KBPOM tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan

II. Bahan hukum sekunder, yaitu bahan yang memberikan penjelasan mengenai bahan hukum primer:

- a. Literatur/ buku-buku yang berkaitan dengan penelitian penulis
- b. makalah

III. Bahan hukum tersier, yaitu bahan yang memberikan penjelasan maupun petunjuk terhadap bahan hukum primer maupun sekunder, misalnya kamus umum bahasa Indonesia dan kamus hukum.

b. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari:

1. Penelitian Kepustakaan

Penelitian kepustakaan adalah suatu penelitian dengan menggunakan teori-teori yang ada kaitannya dengan masalah yang dibahas dan diperoleh dengan cara mempelajari buku bacaan, literature, majalah, dan bahan-bahan lainnya. Penelitian kepustakaan dilakukan penulis pada:

- a. Perpustakaan Fakultas Hukum Universitas Andalas
- b. Perpustakaan Pusat Universitas Andalas.

2. Penelitian Lapangan.

Penelitian lapangan ini dilakukan dengan cara wawancara langsung dengan pihak terkait yaitu pelaku usaha jasa boga/catering, Dinas Kesehatan, dan BBPOM Kota Padang.

3. Teknik Pengumpulan Data .

a. Wawancara

Merupakan metode pengumpulan data dengan Tanya jawab secara lisan dengan pelaku usaha jasa boga/catering dan pihak terkait dengan melakukan wawancara secara semi terstruktur, yaitu disamping menyusun pertanyaan juga akan mengembangkan pertanyaan lain yang berkaitan dengan masalah yang diteliti.

b. Studi Dokumen

Studi Dokumen merupakan suatu alat pengumpulan data yang dilakukan terhadap data sekunder yaitu dengan cara mempelajari peraturan perundang-undangan, buku-buku, literatur maupun dokumen yang erat hubungannya dengan permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini.

c. Pengolahan dan Analisis Data

Dalam penelitian ini dilakukan dengan pengolahan data dan analisis data yaitu:

a. Pengolahan data.

Data yang telah diperoleh selanjutnya dilakukan pengolahan data, untuk itu digunakan beberapa cara:

1. Editing

Untuk memeriksa jawaban dari pertanyaan yang diajukan pada responden sudah dapat dipertanggungjawabkan serta untuk membetulkan jawaban yang kurang jelas dari responden.

2. Coding.

Setelah jawaban-jawaban diedit , kemudian diberi tanda-tanda / kode-kode tertentu untuk memudahkan dalam menganalisis data.

b. Analisis data.

Setelah didapatkan data yang diperlukan, maka penulis melakukan analisis secara kualitatif yakni dengan menggambarkan data yang ada untuk menjawab pertanyaan berdasarkan teori-teori yang ada sehingga dapat ditarik suatu kesimpulan.

F. Sistematika Penulisan

Untuk mendapatkan gambaran yang lebih jelas tentang arah dan tujuan penulisan ini maka akan dikemukakan secara garis besar hal-hal yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini, yaitu:

BAB I Sebagai Bab pendahuluan memuat latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

- BAB II Sebagai tinjauan pustaka yang didalamnya memuat tentang pengertian konsumen dan perlindungan konsumen, pengertian pelaku usaha, perbuatan yang dilarang bagi pelaku usaha, hak dan kewajiban konsumen, hak dan kewajiban pelaku usaha, tanggung jawab hukum pelaku usaha, tinjauan umum tentang jasa boga/catering, pengertian catering, macam-macam catering, tinjauan umum tentang Dinas Kesehatan, tugas dan wewenang Dinas Kesehatan, tinjauan umum tentang BBPOM, tugas dan fungsi BBPOM.
- BAB III Sebagai Bab hasil dan pembahasan yang didalamnya memuat tentang tanggung jawab pelaku usaha jasa boga/catering terhadap perlindungan konsumen di Padang serta pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan dan BBPOM terhadap pelaku usaha jasa boga/catering di Padang.
- BAB IV Dalam Bab ini diberikan kesimpulan dari apa yang telah dikemukakan dan memberikan saran-saran yang kiranya bermanfaat.

MILIK
UPT PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS ANDALAS

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Perlindungan Konsumen Serta Pengaturannya

1. Pengertian Konsumen dan Perlindungan Konsumen

Istilah konsumen berasal dari bahasa Inggris, yaitu *consumer*. Dalam kamus English-Indonesia memberikan arti kata *consumer* sebagai “pemakai” atau “konsumen.” Dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia memberikan pengertian konsumen sebagai berikut: “Konsumen adalah pemakai (barang-barang hasil industri, bahan makanan dan sebagainya), lawan dari produsen.”

Menurut Pasal 1 angka 2 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, konsumen adalah setiap orang pemakai barang dan/atau jasa yang tersedia dalam masyarakat baik bagi kepentingan diri sendiri, keluarga, orang lain maupun makhluk hidup lain, dan tidak untuk diperdagangkan. Menurut Az. Nasution, pengertian konsumen adalah “Setiap orang yang mendapatkan secara sah dan menggunakan barang atau jasa untuk suatu kegunaan tertentu”.¹¹

Definisi lain tentang pengertian konsumen dikemukakan oleh Mariam Darus Badruzaman, yaitu “pemakai terakhir dari benda dan jasa yang diserahkan

¹¹ Az.Nasution, 1995, *Konsumen dan Hukum*, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta, hal.69

kepada mereka oleh pengusaha”¹². Istilah lain yang agak dekat dengan konsumen adalah “pembeli”(*koper*). Istilah ini dapat dijumpai dalam Kitab Undang – Undang Hukum Perdata¹³.

Sesuai dengan Pasal 1 angka 2 Undang-Undang Perlindungan Konsumen dikenal istilah konsumen akhir dan konsumen antara. Konsumen antara adalah orang yang memperantarai antara produser dengan pengecer atau biasa disebut distributor. Sedangkan konsumen akhir adalah pemakai, dalam arti konsumen sebenarnya. Pengertian konsumen yang diterima masyarakat secara umum berbeda dengan pengertian yang diberikan oleh hukum. Dalam pengertian sehari-hari sering dianggap bahwa yang disebut konsumen adalah pembeli. Pengertian konsumen secara hukum tidak hanya terbatas kepada pembeli karena jika diamati lebih lanjut pada Pasal 1 ayat 2 Undang-Undang Perlindungan Konsumen, tidak digunakan istilah “pembeli” untuk menunjukkan pengertian konsumen. Istilah yang digunakan untuk menjelaskan pengertian konsumen adalah “pemakai barang dan/atau jasa” yang memiliki makna lebih luas daripada pembeli.

Menurut Pasal 1 angka 1 Undang-Undang tentang Perlindungan Konsumen yang dimaksud dengan Perlindungan Konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberikan perlindungan kepada konsumen. Sedangkan menurut Az. Nasution menyebutkan pengertian hukum

¹² Mariam Darus Badruzaman, 1986, *Perlindungan Terhadap Konsumen Dilihat Dari Sudut Perjanjian Baku (Standar)*, dalam BPHN, Simposium Aspek – Aspek Hukum Perlindungan Konsumen, Binacipta, Bandung, hal.57

¹³ Shidarta, 2000, *Hukum Perlindungan Konsumen*, PT Grasindo, Jakarta, hal.2

perlindungan konsumen adalah keseluruhan asas – asas dan kaidah – kaidah yang mengatur dan melindungi konsumen dalam hubungan dan masalah penyediaan dan penggunaan produk (barang/jasa) konsumen antara penyedia dan penggunaannya, dalam kehidupan bermasyarakat.

Adapun latar belakang adanya perlindungan konsumen ini adalah:

- a. Konsumen berada dalam posisi yang lemah dalam segala hal
- b. Sesuai dengan tujuan hukum yaitu secara teoritis melindungi yang lemah
- c. Upaya/ langkah untuk mempertahankan hak-hak konsumen atau pemakai barang dan/jasa.

Dalam GBHN 1993 melalui TAP MPR nomor II/MPR/1993, Bab IV, huruf F disebutkan juga: pembangunan perdagangan ditujukan untuk memperlancar arus barang dan jasa dalam rangka menunjang peningkatan produksi dan daya saing, meningkatkan pendapatan produsen, dan melindungi kepentingan konsumen.

Selain Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, adapun pengaturan yang berkaitan dengan perlindungan konsumen dapat dilihat pada:

- a. Kitab Undang-Undang Perdata (KUH Perdata)
- b. Kitab Undang-Undang Hukum Dagang (KUHD)

- c. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan
- d. Undang-Undang Nomor 9 Tahun 1995 Tentang Usaha Kecil
- e. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan
- f. Undang-Undang tentang HAKI

2. Pengertian Pelaku Usaha dan Larangan Bagi Pelaku Usaha

Pengertian umum pelaku usaha adalah orang atau badan hukum yang menghasilkan barang – barang dan/atau jasa dengan memproduksi barang dan/atau jasa tersebut untuk memenuhi kebutuhan masyarakat atau konsumen dengan mencari keuntungan dari barang – barang dan/atau jasa tersebut. Undang – undang perlindungan konsumen (UUPK) tampaknya berusaha menghindari penggunaan kata “produsen” sebagai lawan dari kata “konsumen”. Sehingga digunakan kata “pelaku usaha” yang mempunyai makna lebih luas, dimana istilah pelaku usaha ini dapat berarti juga kreditur (penyedia dana), produsen, penyalur, penjual dan terminologi lain yang lazim diberikan.¹⁴

Menurut Pasal 1 angka (3) UUPK, yang dimaksud pelaku usaha adalah “Setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama – sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi”. Sedangkan menurut penjelasan Pasal 1 angka (3)

¹⁴ Shidarta, ibid, hal.5

UUPK, yang termasuk dalam pelaku usaha adalah “pelaku usaha yang termasuk dalam pengertian ini adalah perusahaan, korporasi, BUMN, koperasi, importir, pedagang, distributor, dan lain – lain.

Dengan demikian dapat ditarik kesimpulan suatu pengertian yang dimaksud pelaku usaha adalah seperti yang dimaksud dalam Pasal 1 angka (3) UUPK, yaitu setiap orang perseorangan atau badan usaha, baik yang berbentuk badan hukum maupun bukan badan hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum negara Republik Indonesia, baik sendiri maupun bersama – sama melalui perjanjian menyelenggarakan kegiatan usaha dalam berbagai bidang ekonomi.

Mengenai larangan bagi pelaku usaha diatur dalam Pasal 8 sampai Pasal 17 UUPK. Ketentuan-ketentuan ini kemudian dapat dibagi kedalam tiga kelompok, yaitu:

1. Larangan bagi pelaku usaha dalam hal kegiatan produksi (Pasal 8)
2. Larangan bagi pelaku usaha dalam hal kegiatan pemasaran (Pasal 9-16)
3. Larangan bagi pelaku usaha periklanan (Pasal 17)

Melihat ketentuan yang diatur dalam Pasal 8 sampai dengan Pasal 17 UUPK, terlihat bahwa pada dasarnya seluruh larangan yang berlaku bagi pelaku usaha pabrikan juga dikenakan bagi para pelaku usaha distributor, dan tidak semua larangan yang dikenakan bagi pelaku usaha distributor dikenakan bagi pelaku usaha pabrikan. Ketentuan Pasal 8 merupakan satu-satunya ketentuan

umum yang berlaku secara general bagi kegiatan usaha dari para pelaku usaha pabrikan atau distributor di Negara Republik Indonesia. Larangan tersebut meliputi kegiatan usaha untuk melaksanakan kegiatan produksi dan/atau perdagangan barang dan/atau jasa yang:¹⁵

- a. Tidak memenuhi atau tidak sesuai dengan standar yang dipersyaratkan dan ketentuan peraturan perundang-undangan
- b. Tidak sesuai dengan berat bersih, isi bersih, atau neto, dan jumlah dalam hitungan sebagaimana yang dinyatakan dalam label atau etiket barang tersebut
- c. Tidak sesuai dengan ukuran, takaran, timbangan, dan jumlah dalam hitungan menurut ukuran yang sebenarnya
- d. Tidak sesuai dengan kondisi, jaminan, keistimewaan atau kemanjuran sebagaimana dinyatakan dalam label, etiket, atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut
- e. Tidak sesuai dengan mutu, tingkatan, komposisi, proses pengolahan, gaya mode, atau penggunaan tertentu sebagaimana dinyatakan dalam label atau keterangan barang dan/atau jasa tersebut
- f. Tidak sesuai dengan janji yang dinyatakan dalam label, etiket, keterangan, iklan, atau promosi penjualan barang dan/atau jasa tersebut
- g. Tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa atau jangka waktu penggunaan/pemanfaatan yang paling baik atas barang tersebut
- h. Tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal, sebagaimana pernyataan "halal" yang dicantumkan dalam label
- i. Tidak memasang label atau membuat penjelasan barang yang memuat nama barang, ukuran, berat/isi bersih atau neto, komposisi, aturan pakai, tanggal pembuatan, akibat sampingan, nama dan alamat pelaku usaha, serta keterangan lain untuk penggunaan yang menurut ketentuan harus dipasang/dibuat
- j. Tidak mencantumkan informasi dan/atau petunjuk penggunaan barang dalam bahasa Indonesia sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Secara garis besar larangan yang dikenakan dalam Pasal 8 UUPK dapat dibagi kedalam dua larangan pokok, yaitu:

¹⁵ Gunawan Widjayadkk, 2000, *Hukum Tentang Perlindungan Konsumen*, hal 37-39

1. Larangan mengenai produk itu sendiri, yang tidak memenuhi syarat dan standar yang layak untuk dipergunakan atau dipakai atau dimanfaatkan oleh konsumen
2. Larangan mengenai ketersediaan informasi yang tidak benar, tidak akurat, yang menyesatkan konsumen.

3. Asas dan Tujuan Hukum Perlindungan Konsumen

a. Asas Hukum Perlindungan Konsumen

Perlindungan Konsumen di Indonesia diselenggarakan sebagai usaha bersama berdasarkan lima Asas Pembangunan Nasional, yaitu¹⁶:

1. Asas Manfaat, dimaksudkan untuk mengamanatkan bahwa segala upaya dalam penyelenggaraan perlindungan konsumen harus memberikan manfaat sebesar-besarnya bagi kepentingan konsumen dan pelaku usaha secara keseluruhan.
2. Asas Keadilan, dimaksudkan agar partisipasi seluruh rakyat dapat diwujudkan secara maksimal dan memberikan kesempatan kepada konsumen dan pelaku usaha untuk memperoleh haknya dan melaksanakannya secara adil.
3. Asas Keseimbangan, dimaksudkan untuk memberikan keseimbangan antara kepentingan konsumen, pelaku usaha dan pemerintah dalam arti materiil maupun spiritual.
4. Asas Keamanan dan Keselamatan Konsumen, dimaksudkan untuk memberikan jaminan atas keamanan dan keselamatan kepada konsumen dalam penggunaan, pemakaian, dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang dikonsumsi atau digunakan.
5. Asas Kepastian Hukum, dimaksudkan agar baik pelaku usaha maupun konsumen menaati hukum dan memperoleh keadilan dalam penyelenggaraan perlindungan konsumen, serta negara menjamin kepastian hukum.

¹⁶ Indonesia, *Undang-Undang tentang Perlindungan Konsumen*, UU No. 8 Tahun 1999, ps 2

b. Tujuan Hukum Perlindungan Konsumen

Hukum Perlindungan Konsumen memiliki tujuan, yaitu¹⁷:

1. Meningkatkan kesadaran, kemampuan, dan kemandirian konsumen untuk melindungi diri
2. Mengangkat harkat dan martabat konsumen dengan cara menghindarkannya dari eksekusi negatif pemakaian barang dan/atau jasa
3. Meningkatkan pemberdayaan konsumen dalam memilih, menentukan dan menuntut hak-haknya sebagai konsumen
4. Menciptakan system perlindungan konsumen yang mengandung unsur kepastian hukum dan keterbukaan informasi serta akses untuk mendapatkan informasi
5. Menumbuhkan kesadaran pelaku usaha mengenai pentingnya perlindungan konsumen sehingga tumbuh sikap yang jujur dan bertanggungjawab dalam berusaha
6. Meningkatkan kualitas barang dan/atau jasa yang menjamin kelangsungan usaha produksi barang dan/atau jasa, kesehatan, kenyamanan, keamanan, keselamatan konsumen.

4. Hak dan Kewajiban Konsumen dan Pelaku Usaha

a. Hak Konsumen dan kewajiban konsumen

Mantan Presiden Amerika Serikat, Jhon F. Kennedy, pernah mengemukakan empat hak dasar konsumen, yaitu:¹⁸

1. Hak memperoleh keamanan dan keselamatan
2. Hak memperoleh informasi atas produk
3. Hak untuk memilih
4. Hak untuk didengar

¹⁷ Ibid, ps 3

¹⁸ Gunawan Widjaya, dkk, opcit, hal.27

Undang-Undang tentang Perlindungan Konsumen tidak hanya mencantumkan hak-hak dan kewajiban-kewajiban dari konsumen, melainkan juga hak-hak dan kewajiban-kewajiban dari pelaku usaha. Namun, kelihatan bahwa hak yang diberikan kepada konsumen lebih banyak dibandingkan hak dari pelaku usaha, dan kewajiban yang diberikan kepada pelaku usaha lebih banyak dibandingkan kewajiban dari konsumen. Berikut ini adalah hak dan kewajiban konsumen yang diberikan oleh Undang-Undang tentang Perlindungan Konsumen. Menurut ketentuan Pasal 4 Undang-Undang Perlindungan Konsumen, konsumen memiliki hak-hak sebagai berikut:

- a. Hak atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa
- b. Hak untuk memilih barang dan/atau jasa, serta mendapatkan barang dan/atau jasa tersebut sesuai dengan nilai tukar dan kondisi, serta jaminan yang dijanjikan
- c. Hak atas informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa
- d. Hak untuk didengar pendapat dan keluhannya atas barang dan/atau jasa yang digunakan
- e. Hak untuk mendapatkan advokasi, perlindungan, dan upaya penyelesaian sengketa perlindungan konsumen secara patut
- f. Hak untuk mendapatkan pembinaan dan pendidikan konsumen
- g. Hak untuk diperlakukan atau dilayani secara benar, jujur, serta tidak diskriminatif
- h. Hak untuk mendapatkan kompensasi ganti rugi dan/ atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima tidak sesuai dengan perjanjian atau tidak sebagaimana mestinya
- i. Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

Dari sembilan butir hak konsumen tersebut diatas, terlihat bahwa masalah kenyamanan, keamanan, dan keselamatan konsumen merupakan hak yang paling

pokok dan utama dalam perlindungan konsumen. Barang dan/atau jasa yang penggunaannya tidak memberikan kenyamanan, terlebih lagi membahayakan keselamatan konsumen jelas tidak layak untuk diedarkan dalam masyarakat. Selanjutnya untuk menjamin suatu barang dan/atau jasa dalam penggunaannya akan nyaman, aman, maupun tidak membahayakan konsumen penggunaannya, maka konsumen diberikan hak untuk memilih barang dan/atau jasa yang dikehendakinya berdasarkan atas keterbukaan informasi yang jelas, benar dan jujur. Jika terdapat penyimpangan yang merugikan, konsumen berhak untuk didengar, memperoleh advokasi, pembinaan, perlakuan yang adil, kompensasi sampai ganti rugi.¹⁹

Selain memperoleh hak, konsumen juga memiliki kewajiban seperti yang tertuang dalam Pasal 5 Undang-Undang Perlindungan Konsumen, yaitu:

- a. Membaca atau mengikuti petunjuk informasi dan prosedur pemakaian atau pemanfaatan barang dan/atau jasa demi keamanan dan keselamatan
- b. Beritikad baik dalam melakukan transaksi pembelian barang dan/atau jasa
- c. Membayar sesuai dengan nilai tukar yang disepakati
- d. Mengikuti upaya penyelesaian hukum sengketa perlindungan konsumen secara patut.

Adanya keseimbangan antara hak dan kewajiban yang diatur dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen ini dimaksudkan agar konsumen dapat

¹⁹ Gunawan Widjaya dkk, *ibid*, hal.30

memperoleh hasil yang optimum atas perlindungan dan/atau kepastian hukum bagi dirinya.

b. Hak dan Kewajiban Pelaku Usaha

Untuk menciptakan kenyamanan berusaha bagi para pelaku usaha dan sebagai keseimbangan atas hak-hak yang diberikan kepada konsumen, kepada para pelaku usaha diberikan hak untuk:²⁰

1. Menerima pembayaran yang sesuai dengan kesepakatan mengenai kondisi dan nilai tukar barang dan/atau jasa yang diperdagangkan
2. Mendapatkan perlindungan hukum dari tindakan konsumen yang beritikad tidak baik
3. Melakukan pembelaan diri sepatutnya didalam penyelesaian hukum sengketa konsumen
4. Rehabilitasi nama baik apabila tidak terbukti secara hukum bahwa kerugian konsumen tidak diakibatkan oleh barang dan/atau jasa yang diperdagangkan
5. Hak-hak yang diatur dalam ketentuan peraturan perundang-undangan lainnya.

Sebagai konsekuensi dari hak konsumen yang telah disebutkan, maka kepada pelaku usaha dibebankan pula kewajiban-kewajiban yang terdapat dalam Pasal 7 Undang-Undang Perlindungan Konsumen, yaitu:

1. Beritikad baik dalam melakukan kegiatan usahanya
2. Memberikan informasi yang benar, jelas, dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa, serta memberikan penjelasan penggunaan, perbaikan, dan pemeliharaan
3. Memperlakukan atau melayani konsumen secara benar dan jujur, serta tidak diskriminatif

²⁰ Indonesia, *Undang-Undang tentang Perlindungan Konsumen*, UU No. 8 Tahun 1999, ps 6

4. Menjamin mutu barang dan/atau jasa yang diproduksi dan/atau diperdagangkan berdasarkan ketentuan standar mutu barang dan/atau jasa yang berlaku
5. Memberi kesempatan kepada konsumen untuk menguji dan/atau mencoba barang dan/atau jasa tertentu, serta memberi jaminan dan/atau garansi atas barang yang dibuat dan/atau diperdagangkan
6. Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian atas kerugian akibat penggunaan, pemakaian, dan pemanfaatan barang dan/atau jasa yang diperdagangkan
7. Memberi kompensasi, ganti rugi dan/atau penggantian apabila barang dan/atau jasa yang diterima atau dimanfaatkan tidak sesuai dengan perjanjian.

5. Tanggung Jawab Pelaku Usaha

Terhadap konsumen yang mengalami kerugian karena perbuatan dari pelaku usaha, maka konsumen dapat meminta pertanggungjawaban kepada pelaku usaha. Pelaku usaha dapat dimintakan pertanggungjawaban apabila barang-barang yang dibeli oleh konsumen menderita kerugian, produknya cacat dan berbahaya, dan bahaya terjadi tetapi tidak diketahui sebelumnya.²¹ Tanggung jawab pelaku usaha adalah tanggung jawab para produsen untuk produk yang telah dibawanya kedalam peredaran yang menimbulkan atau menyebabkan kerugian karena cacat yang melekat pada produk tersebut. Beberapa prinsip pertanggungjawaban antara lain:

a. *Strict Liability* (Tanggung Jawab Mutlak)

Tanggung Jawab mutlak atau *strict liability* adalah bentuk khusus dari tort (perbuatan melawan hukum), yaitu prinsip pertanggungjawaban dalam perbuatan

²¹ Artikel Pengamat Oleh Nur Halimatus Sa'dyah Juni, 26, 2008, diakses pada tanggal 30 Juni 2012

melawan hukum yang tidak didasarkan pada kesalahan. Prinsip ini mewajibkan pelaku usaha langsung bertanggungjawab atas kerugian yang timbul karena perbuatan melawan hukum itu. Oleh karena itu, prinsip *strict liability* ini juga disebut dengan *liability without fault*.²² Di Indonesia, prinsip tanggung jawab mutlak ini secara implisit dapat ditemukan dalam Pasal 1367 dan Pasal 1368 KUHPerdata. Pasal 1367 mengatur tentang tanggung jawab seseorang terhadap kerugian yang disebabkan oleh barang-barang yang ada dibawah pengawasannya. Misalnya seorang pemilik barang tertentu, suatu ketika barang itu menimbulkan kerugian bagi orang lain, misalnya meledak dan melukai orang lain, maka pemiliknya bertanggungjawab atas luka-luka yang ditimbulkan, tanpa mempersoalkan ada tidaknya kesalahan yang menimbulkan ledakan itu.

Menerapkan Pasal 1367 KUHPerdata membutuhkan penafsiran yang cukup berani, tetapi sudah dapat dijadikan sebagai salah satu dasar. Kata-kata yang berada dibawah pengawasannya pada Pasal 1367 KUHPerdata dapat dipandang sebagai faktor yang berdiri sendiri sebagai penyebab timbulnya kerugian, yang berarti tidak membutuhkan adanya kesalahan si pemilik barang.²³ Menurut Shidarta, dengan memberlakukan prinsip pertanggungjawaban mutlak, maka apa yang diharapkan dari perlindungan konsumen dapat tercapai sebab pihak konsumen yang akan dilindungi itu akan dapat dipertahankan atau dapat memperoleh haknya jika dibandingkan dengan konsep kesalahan, dimana

²² Agnes M Toar, 1989, *Tanggung Jawab Mutlak*, hal. 2

²³ Agnes M Toar, *ibid*, hal. 4

konsumen masih dibebani kewajiban untuk membuktikan kesalahan pelaku usaha.

Dalam Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang perlindungan konsumen, dasar hukum yang dipakai oleh konsumen untuk mempertahankan haknya yaitu dengan menuntut ganti kerugian atas dasar Pasal 4 dan 5 mengenai hak dan kewajiban konsumen. Kemudian pada Pasal 6 – Pasal 13 mengenai hak dan kewajiban pelaku usaha serta perbuatan yang dilarang bagi pelaku usaha. Sedangkan Pasal yang khusus mengenai tanggung jawab pelaku usaha/ produsen terdapat pada Pasal 19, 23, 24, 25, 27 dan 28 UU Nomor 8 Tahun 1999. Ketentuan bentuk pertanggungjawaban pelaku usaha terhadap produk (*product liability*) dan (*strict liability*) di negara Indonesia terdapat dalam pasal 19:

- (1) Pelaku usaha bertanggung jawab memberikan ganti rugi atas kerusakan, pencemaran, dan/atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan/atau jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan.
- (2) Ganti rugi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dapat berupa pengembalian uang atau penggantian barang dan/atau jasa yang sejenis atau setara nilainya, atau perawatan kesehatan dan/atau pemberian santunan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- (3) Pemberian ganti rugi dilaksanakan dalam tenggang waktu 7 (tujuh) hari setelah tanggal transaksi.
- (4) Pemberian ganti rugi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) tidak menghapuskan kemungkinan adanya tuntutan pidana berdasarkan pembuktian lebih lanjut mengenai adanya unsur kesalahan.
- (5) Ketentuan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) tidak berlaku apabila pelaku usaha dapat membuktikan bahwa kesalahan tersebut merupakan kesalahan konsumen.

b. Product Liability (Tanggung Jawab Produk)

Product liability atau tanggung jawab produk merupakan salah satu prinsip penting didalam UUPK. Menurut Agnes M. Toar *product liability* adalah tanggung jawab para produsen untuk produk yang dibawahnya ke dalam peredaran yang menyebabkan kerugian pada pihak lain sebagai konsumen karena cacat yang melekat pada produk tersebut. Produk disini secara umum diartikan sebagai barang yang secara nyata dapat dilihat, dipegang (*tangible goods*) baik yang bergerak maupun yang tidak bergerak. Namun dalam kaitan dengan Product Liability, produk bukan hanya berupa *tangible goods* tapi juga termasuk yang bersifat *intangible*, seperti listrik, produk alami, tulisan, atau perlengkapan tetap pada rumah real estate dan juga yang termasuk dalam pengertian produk tersebut tidak semata-mata suatu produk yang sudah jadi secara keseluruhan, tapi juga termasuk komponen suku cadang. Tanggung jawab itu sendiripun bisa karena adanya perjanjian atau karena undang-undang (karena adanya perbuatan melawan hukum).

Product liability disini diartikan sebagai tanggung jawab secara hukum dari produsen dan penjual untuk mengganti kerugian yang diderita oleh pembeli, pengguna ataupun pihak lain, akibat dari cacat dan kerusakan yang terjadi karena kesalahan pada saat mendapatkan barang, khususnya jika produk tersebut dalam keadaan cacat yang berbahaya bagi konsumen dan pengguna. Az. Nasution dalam bukunya "Hukum Perlindungan Konsumen Suatu Pengantar" memberikan pengertian bahwa *product liability* diterjemahkan sebagai tanggung jawab

produk cacat. Tanggung jawab produk cacat berbeda dengan tanggung jawab yang sudah dikenal selama ini, karena tanggung jawab ini disebabkan oleh keadaan tertentu produk, barang dan/atau jasa, yang meletakkan tanggung jawab produk kepada pelaku usaha pembuat produk (produsen).²⁴ Banyak negara-negara yang menerapkan konsep ini dalam perundang-undangnya, bahkan Amerika Serikat dan negara-negara Uni Eropa telah membuat peraturan perundang-undangan yang secara khusus mengatur mengenai *product liability* ini diluar peraturan mengenai perlindungan konsumen.

Tanggung jawab produk cacat mempunyai unsur-unsur sebagai berikut.²⁵

1. Produk Cacat. Definisi produk cacat adalah setiap produk yang tidak dapat memenuhi tujuan pembuatannya baik karena kesengajaan atau kealpaan dalam proses produksinya maupun disebabkan hal-hal lain yang terjadi dalam peredarannya, atau tidak menyediakan syarat-syarat keamanan bagi manusia atau harta benda mereka dalam penggunaannya sebagaimana diharapkan orang.
2. Ada kerugian yang diderita pemakai/konsumen produk cacat atau pihak yang memiliki kaitan dengan penggunaan produk tersebut.
3. Tanggung jawab produsen. Tanggung jawab ini dibebankan kepada produsen tanpa kesalahan dari pihaknya, kecuali produsen dapat membuktikan sebaliknya bahwa kerugian yang terjadi tidak dapat dipersalahkan kepadanya. Prinsip *strict liability* ini diterapkan dengan tujuan menekan lebih rendah tingkat kecelakaan karena produk cacat tersebut dan menyediakan sarana hukum ganti rugi bagi korban produk cacat yang tidak dapat dihindari.

Suatu produk dapat disebut cacat karena beberapa sebab yaitu:²⁶

a. Cacat produk atau manufaktur

Cacat seperti ini adalah cacat yang sedemikian rupa sehingga dapat membahayakan harta benda, kesehatan tubuh atau jiwa konsumen. Cacat

²⁴ Az Nasution, 2008, *Hukum Perlindungan Konsumen Suatu Pengantar*, hal 68

²⁵ Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, 2004, *Hukum Perlindungan Konsumen*, hal.159

²⁶ Ahmadi Miru dan Sutarman Yodo, *ibid*, hal.160-162

demikian menjadikan keadaan produk berada dibawah tingkat pengharapan konsumen.

b. Cacat desain

Sebab apabila desain produk tidak dipenuhi sebagaimana mestinya maka kemungkinan akan timbul kejadian yang merugikan konsumen.

c. Cacat peringatan atau instruksi

Cacat peringatan atau instruksi adalah cacat produk karena tidak dilengkapi dengan peringatan-peringatan tertentu atau instruksi penggunaan tertentu. Tanggung jawab atas cacat peringatan ini secara tegas dibebankan kepada produsen, tetapi dengan syarat-syarat tertentu beban tanggung jawab juga bisa dibebankan kepada pelaku usaha lainnya seperti importir produk, distributor atau pedagang pengecernya.

Kesimpulannya *product liability* adalah suatu tanggung jawab secara hukum dari orang atau badan yang menghasilkan suatu produk atau dari orang atau badan yang bergerak dalam suatu proses untuk menghasilkan suatu produk atau orang atau badan yang menjual atau mendistribusikan produk tersebut. Gugatan yang dapat diajukan dalam *product liability* adalah atas dasar:²⁷

1. Pelanggaran jaminan yaitu berkaitan dengan jaminan dari pelaku usaha bahwa barang yang dijualnya tidak mengandung cacat, baik cacat konstruksi barang, desain maupun label.
2. Kelalaian, yaitu apabila pelaku usaha gagal atau tidak dapat membuktikan dirinya tidak cukup berhati-hati dalam membuat, menyimpan, mengawasi, memperbaiki, dan mendistribusikan barang.
3. Tanggung jawab mutlak.

²⁷ Ibid, hal.147

c. Tanggung Jawab Pelaku Usaha Dalam UUPK

Didalam Undang-Undang tentang Perlindungan Konsumen terdapat tiga Pasal yang menggambarkan sistem tanggung jawab produk dalam hukum perlindungan konsumen di Indonesia, yaitu²⁸:

- a. Pasal 19, Pasal 20, Pasal 21, Pasal 24, Pasal 25, Pasal 26, dan Pasal 27 yang mengatur tentang pertanggungjawaban pelaku usaha
- b. Pasal 22, Pasal 28 mengatur tentang pembuktian
- c. Pasal 23 yang mengatur penyelesaian sengketa dalam hal pelaku usaha tidak memenuhi kewajibannya untuk memberikan ganti rugi kepada konsumen.

B. Tinjauan Umum Tentang Jasa Boga/Catering

1. Pengertian Jasa Boga/Catering dan Pengaturannya

Kamus Besar Bahasa Indonesia mengartikan boga sebagai makanan, masakan dan hidangan²⁹. Sebenarnya cakupan kata boga lebih luas dari hanya sekedar makanan, tetapi meliputi pula minuman dan sarana penunjangnya. Davis mengartikan jasa boga dalam arti luas yaitu sebagai suatu pelayanan makanan dan minuman diluar rumah tangga meliputi pelayanan pada hotel, restoran, café, katering serta pedagang kaki lima³⁰. Sedangkan jasa boga dalam arti sempit adalah suatu perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan

²⁸ Gunawan Widjaya dkk, *opcit*, hal.65

²⁹ Tim Prima Pena, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, Gitamedia Press, Jakarta, 2003

³⁰ Davis et al, *Food and Beverage Management*, Butterworth Heinemann, Oxford, 2003, hal. 34

makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan, atau yang biasa disebut katering³¹. Kata catering sendiri berasal dari kata *catering* yang berarti suatu usaha yang menyediakan makanan dan minuman untuk acara-acara tertentu.

Menurut Pasal 1 angka 1 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 jasa boga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Menurut sumber Departemen Perindustrian dan Perdagangan usaha jasa boga adalah meliputi usaha penjualan makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan untuk perayaan, pesta, seminar, rapat, paket perjalanan haji, angkutan umum dan sejenisnya. Biasanya makanan jadi yang dipesan diantar ke tempat pesta, seminar, rapat dan sejenisnya berikut pramusaji yang akan melayani tamu-tamu/peserta seminar atau rapat pada saat pesta/seminar berlangsung.

Mengenai jasa boga/catering ini, diatur dalam: Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.

³¹ Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 715/Menkes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga

2. Jenis-Jenis Jasa Boga/Catering

Dalam perkembangannya, industri jasa boga terdiri dari berbagai jenis.

Davis membagi industri boga menjadi dua jenis , yaitu:

- a. Sektor komersial ;
- b. Sektor non komersial yang disubsidi pemerintah atau badan swasta³².

Pemerintah melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1096/Menkes/Per/VI/2011, yang mengartikan dunia jasa boga dalam arti sempit yaitu hanya meliputi katering, mengelompokkan usaha jasa boga berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan risiko yang dilayani.

Pengelompokan tersebut meliputi :

- a. Jasa boga golongan A, yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, A2 dan A3.
- b. Jasa boga golongan B yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk:
 1. Asrama penampungan jemaah haji;
 2. Asrama transit atau asrama lainnya;
 3. Perusahaan;
 4. Pengeboran lepas pantai;
 5. Angkutan umum dalam negeri dan
 6. Sarana pelayanan kesehatan

³² Davis et al, *ibid*, hal. 45.

- c. Jasa boga golongan C, yaitu jasaboga yang melayani kebutuhan untuk alat angkutan umum internasional dan pesawat udara.

C. Tinjauan Umum Tentang Pangan

1. Pengertian Pangan dan Pengaturan

Menurut Pasal 1 angka 1 Undang-Undang Nomor 7 tahun 1996 tentang Pangan, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Pangan dibedakan atas :³³

a. Pangan Segar

Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan, yang dapat dikonsumsi langsung atau dijadikan bahan baku pengolahan pangan. Misalnya beras, gandum, segala macam buah, ikan, air segar.

b. Pangan Olahan

Makanan/ pangan olahan tertentu adalah pangan olahan yang diperuntukkan bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan kelompok tersebut.

c. Pangan Siap Saji

Pangan siap saji adalah makanan atau minuman yang sudah diolah dan bias langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk

mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain

³³ Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, Pasal 1 angka 2, 3, dan 6

yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia³⁴.

Pengaturan mengenai pangan dapat ditemui pada:

- a. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan
- b. Peraturan Pemerintah Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan
- c. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

2. Pengertian Bahan Tambahan Pangan dan Tujuan Penggunaan

Pengertian bahan tambahan pangan dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 772/Menkes/Per/IX/88 No. 1168/Menkes/PER/X/1999 secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan. Tujuan penggunaan bahan tambahan pangan adalah dapat meningkatkan atau mempertahankan nilai gizi dan kualitas daya simpan, membuat bahan pangan lebih mudah dihidangkan, serta mempermudah preparasi bahan pangan.

Bahan tambahan pangan harus memenuhi beberapa persyaratan untuk menjaga keamanan penggunaannya, yaitu tidak menunjukkan sifat-sifat bereaksi

³⁴ Indonesia, *Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan*, pasal 1 angka 4

dengan bahan, mengganggu kesehatan konsumen, menimbulkan keracunan, merangsang atau menghilangkan rasa dan menghambat kerja enzim. Bahan tersebut haruslah mudah dianalisis, efisien dalam rekasi dan mempertahankan mutu. Bahan tambahan pangan yang dilarang adalah semua bahan tambahan yang dapat menipu konsumen, menyembunyikan kesalahan dan teknik penanganan serta penurunan mutu.

3. Jenis-Jenis Bahan Tambahan Pangan

Pada umumnya bahan tambahan pangan dapat dibagi menjadi dua golongan besar, yaitu bahan tambahan pangan yang ditambahkan dengan sengaja ke dalam makanan, dengan mengetahui komposisi bahan tersebut dan maksud penambahan itu dapat mempertahankan kesegaran, citarasa, dan membantu pengolahan, sebagai contoh pengawet, pewarna, dan pengeras. Bahan tambahan pangan yang tidak sengaja ditambahkan, yaitu bahan yang tidak mempunyai fungsi dalam makanan tersebut, terdapat secara tidak sengaja, baik dalam jumlah sedikit atau cukup banyak akibat perlakuan selama proses produksi, pengolahan, dan pengemasan. Bahan ini dapat pula merupakan residu atau kontaminan dari bahan yang sengaja ditambahkan untuk tujuan produksi bahan mentah atau penanganannya yang masih terus terbawa ke dalam makanan yang akan dikonsumsi. Contoh bahan tambahan pangan dalam golongan ini adalah residu pestisida (termasuk insektisida, herbisida, fungisida, dan rodentisida), antibiotik, dan hidrokarbon aromatic polisiklis.

Penggolongan Bahan Tambahkan Pangan yang diizinkan oleh Departemen kesehatan yang diatur dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/88, yaitu:

1. Antioksidan (*Antioxidant*)
2. Antikempal (*Anticaking Agent*)
3. Pengatur Keasaman (*Acidity Regulator*)
4. Pemanis Buatan (*Artificial sweetetrner*)
5. Pemutih dan Pematang Telur (*Flour Treatment Agent*)
6. Pengemulsi, Pemantap, dan Pengental (*Emulsifier, Stabilizer, Thickener*)
7. Pengawet (*Preservative*)
8. Pengeras (*Firming Agent*)
9. Pewarna (*colour*)
10. Penyedap Rasa dan Aroma, Penguat Rasa (*Flavour, Flavour Enhancer*)
11. Sekuesteran (*Sequesterant*)

Bahan Tambahkan Pangan yang dilarang digunakan dalam makanan menurut Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/88, sebagai berikut:

1. Natrium Tetraborat (*Boraks*)
2. Formalin (*Formaldehyd*)
3. Minyak nabati yang dibrominasi (*Brominated Vegetable Oils*)
4. Kloramfenicol (*Chloramfenicol*)
5. Kalium Klorat (*Pottasium Chlorate*)
6. Dietilpirokarbonat (*Diethylpyrocarbonate, DEPC*)
7. Nitrofuranzon (*Nitrofuranzone*)
8. *P-Phenethylcarbamide, Dulcin, 4-ethoxyphenyl urea*
9. Asam salisilat dan garamnya (*Salicyclic Acid and its salt*).

D. Tinjauan Umum Tentang Dinas Kesehatan Kota Padang

1. Tugas Pokok dan Fungsi Dinas Kesehatan Kota Padang

Sesuai dengan Peraturan Walikota Padang nomor 28 Tahun 2008 tentang Penjabaran Tugas Pokok dan Fungsi Dinas Kesehatan, yaitu: Dinas Kesehatan

Kota Padang merupakan unsur pelaksana Pemerintahan Daerah dibidang kesehatan yang dipimpin oleh seorang Kepala yang berada dibawah dan bertanggung jawab kepada Walikota melalui Sekretaris Daerah.

Dinas Kesehatan mempunyai tugas pokok melaksanakan urusan pemerintahan daerah dibidang kesehatan dan tugas pmbantuan. Untuk melaksanakan tugas pokok tersebut, Dinas Kesehatan mempunyai fungsi:³⁵

- a. Perumusan kebijakan teknis dibidang kesehatan
- b. Penyelenggaraan urusan pemerintahan dan pelayanan umum dibidang kesehatan
- c. Pembinaan dan pelaksanaan urusan dibidang kesehatan
- d. Pembinaan Unit Pelaksana Teknis Dinas
- e. Pelaksanaan tugas lain yang diberikan oleh Walikota sesuai dengan tugas dan fungsinya.

2. Kewengan Dinas Kesehatan Kota Padang

Adapun kewenangan dari Dinas Kesehatan Kota Padang adalah:

- a. Penyelenggaraan standar pelayanan minimal kesehatan
- b. Pemberian izin terhadap penyelenggaraan pelayanan dan sarana kesehatan
- c. Pencegahan dan pengendalian penyakit menular
- d. Pengadaan dan pengelolaan Obat dan Alat Kesehatan

³⁵ Hasil wawancara dengan Ibu Jefri, Staff bagian kesehatan lingkungan Dinas Kesehatan kota Padang, Senin, 7 Mei 2012, pukul 12.00 wib

- e. Penyelenggaraan pembiayaan pelayanan kesehatan
- f. Penyelenggaraan system Jaminan Pemeliharaan Kesehatan Masyarakat
- g. Penyusunan rencana bidang kesehatan daerah
- h. Penanggulangan bencana dan wabah
- i. Penyelenggaraan peningkatan gizi masyarakat.

E. Tinjauan Umum Tentang Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Kota Padang

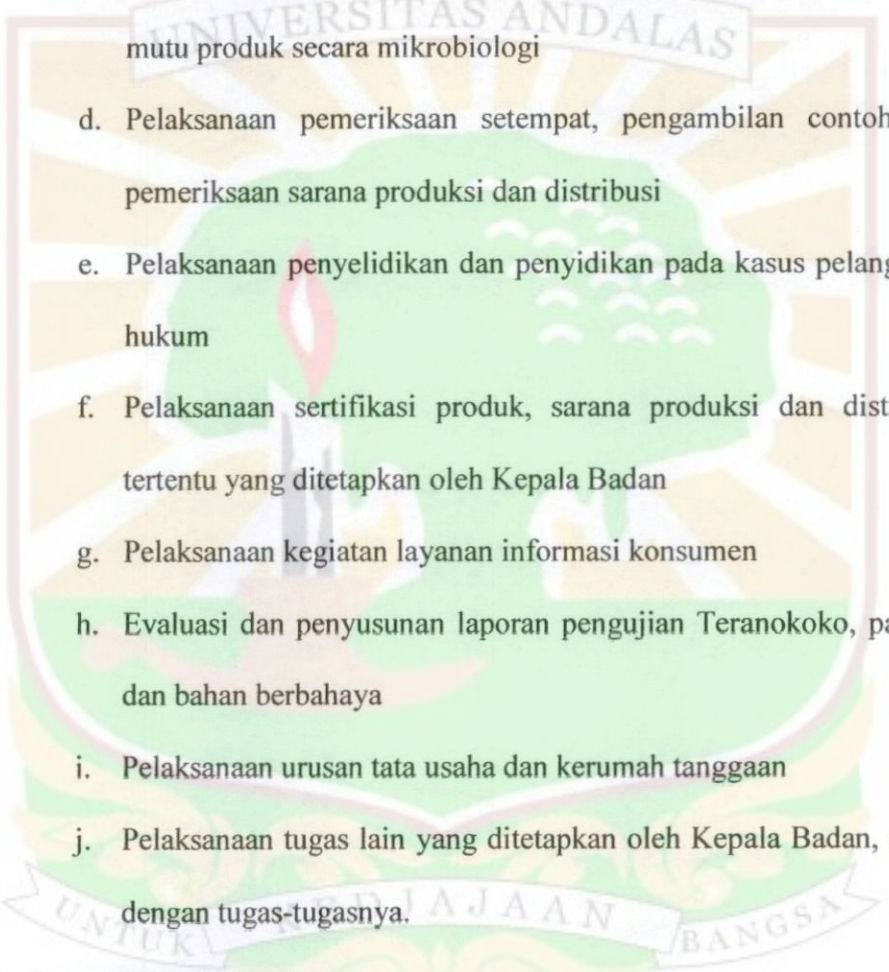
1. Tugas pokok dan fungsi BBPOM Padang

Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) di Padang adalah Unit Pelaksanaan Badan POM sesuai dengan Surat Keputusan Kepala Badan POM Nomor 05018/SK/KBPOM tahun 2001 yang telah dirubah dengan Surat Keputusan Kepala Badan POM No. HK.00.05.21.4232 tahun 2004 tanggal 27 September 2004, yaitu: Balai Besar POM di Padang mempunyai tugas melaksanakan kebijakan dibidang pengawasan produk terapeutic, narkotika, psikotropika dan zat adiktif lain, obat tradisional, kosmetika, produk komplemen, keamanan pangan dan bahan berbahaya.

Dalam menjalankan tugas sebagaimana tersebut diatas, BBPOM Padang menyelenggarakan fungsi sebagai berikut:³⁶

- a. Penyusunan rencana dan program pengawasan obat dan makanan

³⁶ Hasil wawancara dengan ibu Dra. Fifiyani, Kepala Subbag Tata usaha BBPOM Padang, Jumat, 29 Juni 2012, pukul 09.00 wib

- 
- b. Pelaksanaan pemeriksaan secara laboratorium, pengujian dan penilaian mutu produk terapeutik, narkotika, psikotropika dan zat adiktif lain, obat tradisional, kosmetika, produk komplemen, pangan dan bahan berbahaya
 - c. Pelaksanaan pemeriksaan laboratorium, pengujian dan penilaian mutu produk secara mikrobiologi
 - d. Pelaksanaan pemeriksaan setempat, pengambilan contoh, dan pemeriksaan sarana produksi dan distribusi
 - e. Pelaksanaan penyelidikan dan penyidikan pada kasus pelanggaran hukum
 - f. Pelaksanaan sertifikasi produk, sarana produksi dan distribusi, tertentu yang ditetapkan oleh Kepala Badan
 - g. Pelaksanaan kegiatan layanan informasi konsumen
 - h. Evaluasi dan penyusunan laporan pengujian Teranokoko, pangan, dan bahan berbahaya
 - i. Pelaksanaan urusan tata usaha dan kerumah tanggaan
 - j. Pelaksanaan tugas lain yang ditetapkan oleh Kepala Badan, sesuai dengan tugas-tugasnya.

2. Peran BBPOM Padang

Dalam hal pengawasan usaha jasaboga/catering, dilakukan oleh Bidang Pengujian Pangan, Bahan Berbahaya, dan Mikrobiologi serta Bidang Pemeriksaan dan Penyidikan. Adapun peran dari bidang-bidang tersebut adalah:

- a. Melaksanakan pemeriksaan setempat, pengambilan contoh untuk pengujian dan pemeriksaan sarana produksi, distribusi dan pelayanan kesehatan dibidang pangan dan bahan berbahaya
- b. Pelaksanaan penyidikan terhadap kasus pelanggaran hukum dibidang produk komplemen, pangan dan bahan berbahaya
- c. Pengambilan sampling dan pengujian makanan dan bahan berbahaya.



BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tanggung Jawab Pelaku Usaha Jasa Boga/Catering Terhadap Perlindungan Konsumen di Padang

Tanggung jawab pelaku usaha diatur dalam Pasal 19 sampai dengan Pasal 27 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Tanggung jawab pelaku usaha timbul karena adanya hubungan antara pelaku usaha dengan konsumen. Pelaku usaha dapat dikenakan pertanggungjawaban apabila barang-barang yang dibeli oleh konsumen menderita kerugian, produknya cacat dan berbahaya dan bahaya terjadi tetapi tidak diketahui sebelumnya.

Pengertian kerugian menurut Nieuwenhuis, adalah berkurangnya harta kekayaan pihak yang satu, yang disebabkan oleh perbuatan (melakukan atau membirkan) yang melanggar norma oleh pihak lain.³⁷ Kerugian yang diserita seseorang secara garis besar dapat dibagi atas dua bagian, yaitu kerugian yang menimpa diri dan kerugian yang menimpa harta benda seseorang. Sedangkan kerugian harta benda sendiri dapat berupa kerugian nyata yang dialami serta kehilangan keuntungan yang diharapkan.

Walaupun kerugian dapat berupa kerugian atas fisik atau diri seseorang atau kerugian yang menimpa harta benda, namun jika dikaitkan dengan ganti kerugian, maka keduanya dapat dinilai dengan uang/harta kekayaan. Demikian

³⁷ Ahmad Miru dan Sutarman Yodo, op.cit, hal.57

pula karena kerugian harta benda data pula berupa kehilangan keuntungan yang diharapkan, maka pengertian kerugian seharusnya adalah berkurangnya atau tidak diperolehnya harta kekayaan pihak yang satu, yang disebabkan oleh perbuatan (melakukan atau membiarkan) yang melanggar norma oleh pihak lain.³⁸ Secara umum, tuntutan ganti kerugian atas kerugian yang dialami oleh konsumen sebagai akibat penggunaan produk, baik yang berupa kerugian materi, fisik, maupun jiwa dapat didasarkan pada beberapa ketentuan yang telah disebutkan, yang secara garis besarnya hanya ada dua kategori, yaitu tuntutan ganti kerugian berdasarkan wanprestasi dan tuntutan ganti kerugian yang didasarkan pada perbuatan melawan hukum.

Salah satu kerugian yang dialami oleh konsumen adalah keracunan makanan karena mengonsumsi makanan catering. Keracunan makanan merupakan kasus yang banyak terjadi di industri catering, restoran, maupun cafe dibandingkan dengan industri makanan lain baik di Negara berkembang maupun di Negara yang sudah maju sekalipun. Adapun usaha catering yang telah mendapat izin usaha dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan di kota Padang adalah sebagai berikut:

³⁸ Ahmad Miru, op.cit, hal.99

Tabel 1.1
Daftar Perusahaan Jasaboga/Catering yang mempunyai izin usaha dari Dinas
Perindustrian dan Perdagangan di Kota Padang

Tahun	Nama Usaha/Pemilik
2009	CV. Amar Perkasa CV. Maya Pada Pondok salero Catering UD. Warzuqni Catering dan Rumah Makan Minang Indah CV. Lia Penganten CV. Melayu Mandiri CV. Cantika CV. Ananda Putri CV. Raden Group CV. Nurafni, SM CV. Mutiara Advis Catering CV. Neva CV. Tiga Putra
2010	UD. Dua Belibis CV. Rahma Nur CV. Selaras Mitra Sentosa Dewi Fitri Catering CV. Prima Mitra Dini PT. Anugerah agung Citratama CV. Fadhillah

2011	Syam Rahmat Jaya Dra. Hj. Artina Burhan M.pd Dharma Ida Putra Hj. Yuslinanti, SE Sandra Elvi Irisiana Vennita, ST Dra. Firlanita Shinta. T
------	---

Sumber : Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Padang

Pada tahun 2007, terjadi peningkatan kasus keracunan makanan di Padang, salah satunya berasal dari makanan catering. Dari laporan yang tercatat ada tujuh kali kasus keracunan makanan yang terjadi, yaitu pada wilayah kerja Puskesmas Belimbing, Lubuk Buaya, Air Dingin, Puskesmas Bungus, Padang Pasir, serta wilayah Puskesmas Nanggalo.

Jamaah haji juga mengalami keracunan makanan setelah menyantap makanan catering, sehingga panitia penyelenggara ibadah haji embarkasi Padang mengeluarkan peraturan yang melarang jamaah haji mengonsumsi makanan dari luar untuk mencegah terjadinya keracunan makanan. Pada tahun 2010 sampai dengan tahun 2011 juga terjadi peningkatan kasus keracunan makanan, dari 1 kasus menjadi 3 kasus, atau 3 kali peningkatan kasus. Kasus keracunan makanan yang terjadi disebabkan oleh bakteri patogen yang ada dalam makanan. Berdasarkan data Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan pada April 2011, sekitar 21% kasus keracunan makanan yang ditemukan disebabkan karena mikroba.

Kerugian lain yang dialami oleh konsumen berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa pelaku usaha jasaboga/catering di Padang, adalah dalam hal makanan yang tidak sesuai dengan pesanan dan makanan yang basi di tempat. Karena adanya kerugian yang dialami oleh konsumen, maka pelaku usaha harus bertanggungjawab terhadap kerugian konsumen. Adapun bentuk tanggung jawab pelaku usaha jasaboga/catering terhadap kerugian yang dialami oleh konsumen adalah sebagai berikut:

1. Tanggung jawab pelaku usaha dalam hal makanan catering yang dipesan tidak sesuai dengan pesanan

Salah satu kelalaian yang sering terjadi dalam pemesanan makanan catering adalah pesanan yang tidak sesuai. Dalam hal ini, pelaku usaha catering mengaku bahwa hal ini bisa terjadi karena yang memesan makanan pada usaha catering nya pada hari yang sama bukan hanya satu orang. Kurangnya tenaga kerja untuk mengurus pesanan juga menjadi salah satu faktor kesalahan pesanan.³⁹ Kelalaian ini sudah mutlak kesalahan dari pelaku usaha catering tersebut, sehingga tidak perlu dibuktikan bahwa ada unsur kesalahan pada pelaku usaha tersebut. Pelaku usaha catering harus mengganti kerugian yang dialami oleh pemesan makanan.

Seperti yang tercantum dalam Pasal 19 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, pelaku usaha bertanggung jawab memberikan ganti rugi kerusakan, pencemaran, dan/atau kerugian konsumen akibat mengkonsumsi barang dan/atau jasa yang dihasilkan atau diperdagangkan.

³⁹ Hasil wawancara dengan kak inen, pegawai D5 catering, 2 Mei 2012, pukul 12.30 wib

Dalam hal pesanan yang tidak sesuai ini, maka pelaku usaha menawarkan ganti rugi penggantian kembali makanan yang sesuai dengan pesanan awal, dan jika tidak memungkinkan untuk mengganti dengan makanan yang sesuai dengan pesanan karena sudah mendesak, maka pelaku usaha memberikan ganti rugi berupa pengembalian uang sesuai dengan harga pesanan yang tidak sesuai tersebut. Namun tidak jarang, konsumen menerima saja makanan yang tidak sesuai pesanan tersebut karena keadaan yang mendesak tidak memungkinkan untuk memasak makanan yang baru lagi.

2. Tanggung jawab pelaku usaha dalam hal makanan catering yang basi di tempat

Masalah lain yang bisa ditemukan dalam makan catering adalah makanan yang cepat basi. Disadari atau tidak, makanan yang terlalu sering diaduk-aduk dapat menyebabkan makanan lebih cepat basi, apalagi terhadap makanan yang mengandung santan dan bahan-bahan tertentu yang pada dasarnya tidak bertahan lama. Hal lain yang dapat menyebabkan makanan cepat basi adalah bakteri atau mikroorganisme yang berkembangbiak dan menghasilkan racun. Beberapa cara masuknya mikroorganisme adalah melalui bahan makanan sebelum diolah atau dimasak, melalui udara dan melalui permukaan benda. Tempat penyajian yang bersih juga menjadi faktor dalam ukuran basi atau tidaknya suatu makanan.

Pelaku usaha jasaboga/catering dalam menghadapi masalah makanan yang basi dalam penyajian, baik karena kesalahannya ataupun karena masuknya bakteri tetap bertanggungjawab atas kerugian yang dialami konsumen. Penyedia

makanan harus jeli terhadap makanan yang disajikan. Jangan sampai makanan yang basi dikonsumsi oleh konsumen, karena jika dimakan maka bisa terjadi keracunan. Untuk mengantisipasi hal tersebut maka pelaku usaha menyediakan makanan pengganti langsung untuk makanan yang dirasa akan basi, sehingga makanan tersebut akan langsung digantikan dengan makanan baru.⁴⁰ Pelaku usaha juga selalu memberikan pelayanan terbaik dan memperhatikan kebersihan, baik dari lingkungan tempat penyajian makanan maupun kebersihan diri penyedia makanan catering tersebut sehingga makanan yang tersedia tetap bersih dan aman untuk dikonsumsi agar konsumen puas dengan pelayanan dari usaha cateringnya.

3. Tanggung jawab pelaku usaha terhadap kasus keracunan makanan catering

Adanya kasus keracunan karena menyantap makanan catering perlu diwaspadai. Keracunan makanan merupakan istilah umum yang mencakup semua gangguan kesehatan yang timbul setelah memakan suatu makanan. Sindrom keracunan makanan terdiri dari timbulnya rasa mual, muntah, dan diare, serta dapat disertai demam, berkeringat, rasa sakit pada otot, kulit melepuh, sembab pada kelopak mata, sakit kepala, pusing-pusing, gangguan penglihatan, bahkan penderita dapat juga pingsan. Keracunan makanan dapat disebabkan oleh beberapa faktor, yaitu:

a. Keracunan makanan karena infeksi melalui makanan

⁴⁰ Hasil wawancara dengan kak dewi, pegawai Finna Catering, 2 Mei 2012, pukul 09.30 wib

b. Keracunan makanan karena adanya toksin dalam makanan

Pelaku usaha harus bertanggungjawab atas kerugian dan keselamatan yang diderita oleh konsumen tersebut., apalagi keracunan makanan sudah menyangkut terhadap keselamatan nyawa seseorang. Salah satu ganti rugi yang sesuai untuk kasus keracunan makanan yang terdapat pada Pasal 19 ayat (2) adalah berupa pemberian santunan dan perawatan kesehatan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Namun dari hasil wawancara menunjukkan bahwa pelaku usaha jasaboga/catering di Padang, dalam hal kasus keracunan makanan tidak bertanggungjawab atas keracunan makanan tersebut. Alasan dari pelaku usaha catering tersebut adalah karena makanan yang disediakan oleh cateringnya belum pernah terjadi kasus keracunan makanan, sehingga belum terpikirkan bagi pelaku usaha tersebut apakah akan bertanggungjawab atau tidak jika ada kasus keracunan makanan karena mengkonsumsi makanan cateringnya tersebut.

Jika memperhatikan substansi ketentuan Pasal 19 ayat (2), sesungguhnya memiliki kelemahan yang sifatnya merugikan konsumen, terutama dalam hal konsumen menderita suatu penyakit seperti keracunan makanan. Melalui Pasal tersebut, konsumen hanya mendapatkan salah satu bentuk penggantian kerugian yaitu ganti kerugian atas harga barang atau hanya berupa perawatan kesehatan, padahal konsumen telah menderita kerugian, bukan hanya kerugian atas harga barang tetapi juga kerugian yang timbul dari biaya perawatan kesehatan. Kelemahan yang merugikan konsumen yaitu ketentuan Pasal 19 ayat (3) yang

menentukan bahwa pemberian ganti kerugian dalam waktu tenggang tujuh hari setelah tanggal transaksi. Seharusnya Pasal 19 ayat (3) menentukan bahwa tenggang waktu pemberian ganti kerugian kepada konsumen adalah tujuh hari setelah terjadinya kerugian, bukan tujuh hari setelah transaksi.

Penerapan Strict Liability terhadap pelaku usaha akan banyak memberikan perlindungan kepada konsumen karena tidak dibebani untuk membuktikan kesalahan pelaku usaha pada saat terjadi kerugian akibat pengkonsumsian suatu makanan. Pelaku usaha harus siap bertanggungjawab atas semua kerugian yang disebabkan oleh barang atau makanan yang dihasilkan dan dikonsumsi oleh konsumen. Pelaku usaha yang menolak atau tidak memberikan tanggapan atau tidak memenuhi ganti rugi atas tuntutan konsumen, maka pelaku usaha dapat digugat melalui Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen atau mengajukan ke Badan Peradilan di tempat kediaman konsumen.

Dari ketiga kerugian yang dialami oleh konsumen akibat mengkonsumsi makanan catering, maka tanggung jawab pelaku usaha jasa boga/catering terhadap perlindungan konsumen di kota Padang dapat digambarkan dengan tabel sebagai berikut:

Tabel 1.2
Tanggung Jawab Pelaku Usaha Jasaboga/Catering Terhadap Perlindungan
Konsumen di Kota Padang beserta Kerugian yang dialami Konsumen.

Kerugian konsumen	Tahun 2009	Tahun 2010	Tahun 2011	Tanggung jawab pelaku usaha jasaboga/catering
Makanan tidak sesuai pesanan	-	2	3	Mengganti dengan makanan yang sesuai dengan pesanan awal, atau mengembalikan uang sejumlah harga pesanan makanan awal.
Makanan basi ditempat	2	1	-	Menyediakan makanan pengganti langsung untuk makanan yang dirasa akan basi dan digantikan dengan makanan baru
Keracunan makanan	2	1	3	Pelaku usaha tidak bertanggungjawab atas kasus keracunan makanan. Alasannya karena usaha cateringnya belum pernah mengalami hal tersebut sehingga tanggung jawabnya belum terpikirkan.

Sumber: Dinas Kesehatan Kota Padang dan Pelaku Usaha Jasaboga/catering di Padang

B. Pengawasan Yang Dilakukan Oleh Pihak Terkait Dalam Mengawasi

Usaha Jasaboga/Catering di Padang

1. Pengawasan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang

Dinas Kesehatan, khususnya pada Seksi Kesehatan Lingkungan mempunyai tugas menyusun perencanaan, pengkoordinasian, pembinaan dan pengawasan terhadap kesehatan lingkungan pemukiman, tempat-tempat umum, tempat pengolahan/produksi dan penjualan makanan dan minuman serta berbagai fasilitas kesehatan lainnya. Salah satu tugas dari Seksi Kesehatan Lingkungan Dinas Kesehatan Kota Padang adalah Pengawasan Sanitasi Hotel, Restoran, Catering, Pasar, dan daerah tujuan wisata.

Untuk pengawasan terhadap kegiatan usaha jasa boga, maka semua usaha jasa boga diharuskan memperoleh izin penyehatan usaha dari Dinas Kesehatan setempat. Adapun pengawasan terhadap usaha jasa boga ini adalah dalam hal:⁴¹

1. Tempat pengolahan makanan.

Usaha jasa boga dapat digolongkan menjadi 5 golongan, yaitu Golongan A1, Golongan A2, Golongan A3, Golongan B, dan Golongan C. Masing-masing golongan mempunyai kriteria sendiri serta persyaratan khusus yang agak berbeda satu dengan lainnya.

⁴¹ Wawancara dengan Bapak Depitra Wiguna, Kepala Seksi Kesehatan Lingkungan Dinas Kesehatan Kota Padang, 7 Mei 2012, pukul 10.00 WIB

1. Golongan A1

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Persyaratan khusus golongan ini adalah:

- a. Ruang pengolahan tidak boleh merangkap ruang tidur
- b. Mempunyai lemari es sebagai tempat penyimpanan
- c. Fasilitas cuci tangan

2. Golongan A2

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan khusus golongan ini adalah:

- a. Ruang pengolahan tidak boleh merangkap ruang tidur
- b. Mempunyai lemari es sebagai tempat penyimpanan
- c. Fasilitas cuci tangan
- d. Fasilitas gganti pakaian bagi para karyawan
- e. Ruang pengolahan terpisah dari ruangan lain

3. Golongan A3

Jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan khusus golongan ini adalah:

- a. Ruang pengolahan terpisah dari tempat penyimpanan makanan

- b. Tersedia lemari pendingin dengan suhu -5 derajat celcius dengan kapasitas memadai
- c. Mempunyai alat pengangkutan dengan konstruksi tertutup
- d. Makanan yang disajikan dikemas serta mencantumkan nama dan izin usaha
- e. Pada kendaraan tercantum nama perusahaan dan izin usaha

4. Golongan B

Jasa boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jamaah haji, asrama transit, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri, dan dengan pengolahan menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan khusus golongan ini adalah:

- a. Mempunyai tempat pembuangan air limbah
- b. Ruang kantor, penyimpanan makanan dan pengolahan makanan harus terpisah, ruang pengolahan dilengkapi dengan penangkap asap
- c. Fasilitas pencucian peralatan dan pencucian bahan makanan
- d. Fasilitas pencuci tangan bagi karyawan
- e. Fasilitas penyimpanan makanan dingin sampai suhu -10 derajat celcius

5. Golongan C

Jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional, mempunyai dapur khusus untuk pengolahan dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan khusus adalah:

- a. Ruang dilengkapi dengan pengatur suhu ruang

- b. Fasilitas pencucian alat dan bahan harus dari logam tahan karat dan tidak larut dalam makanan seperti *stainless steel*.
- c. Lemari pendingin untuk penyimpanan makanan harus terpisah untuk masing-masing jenis makanan
- d. Mempunyai gudang yang dilengkapi dengan rak-rak penyimpanan.

2. HieGINE Sanitasi Makanan

Untuk meminimalkan terjadinya kasus keracunan makanan, ada beberapa persyaratan kesehatan makanan, antara lain:

a. Persyaratan bahan makanan mentah

Bahan makanan (daging, susu, telur) harus dibeli ditempat yang resmi, sayuran harus segar dan tidak rusak, tidak berubah bentuk, warna, dan rasa.

b. Persyaratan makanan terolah

a. Makanan terolah yang dikemas, persyaratannya harus ada label, mempunyai nomor pendaftaran, kemasan tidak rusak, belum kadaluarsa

b. Makanan terolah tidak dikemas, syaratnya makanan masih baru dan segar, tidak basi, dan tidak mengandung bahan yang berbahaya.

c. Persyaratan makanan jadi

Syaratnya adalah:

a. Tidak rusak, busuk, atau basi

b. Kandungan bakteri e-coli harus 0 per gram contoh makanan

- c. Kandungan logam berat tidak melebihi ambang batas yang diperbolehkan.

3. Persyaratan Ketenagaan

Selain dari segi makanan yang disajikan, kesehatan atau kebersihan pengolahan makanan, harus diperhatikan pula agar kasus keracunan makanan dapat dihindari. Pengolah makanan dapat menjadi media perantara bagi kerusakan makanan yang diolah dan disajikan. Tenaga/karyawan pengolah makanan harus:

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter
3. Tidak mengidap penyakit menular, seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis, dan lain-lain atau pembawa kuman
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan yang berlaku
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat:
 - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (*disposal*)
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok garpu
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan
 - a. Celemek/apron



- b. Tutup rambut
- c. Sepatu kedap air

8. Perilaku selama bekerja/mengolah makanan

- a. Tidak merokok
- b. Tidak mengunyah atau makan
- c. Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang tidak berhias/polos
- d. Tidak menggunakan peralatan/fasilitas yang bukan untuk keperluannya
- e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerjadan setelah keluar dari toilet
- f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
- g. Selalu memakai pakaian yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat jasa boga
- h. Tidak banyak berbicara dan tutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
- i. Tidak menyisir rambut didekat makanan yang akan dan telah diolah

4. Pemeriksaan Higiene Sanitasi

Pemeriksaan hieigine sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik, yaitu bangunan, peralatan, dan ketenagaan, serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan ini dituangkan didalam berita acara kelaikan fisik dan berita acara pemeriksaan sampel/specimen.

1. Pemeriksaan Fisik

- a. Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 – 70%
- b. Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 – 74%
- c. Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 – 83%
- d. Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 – 92%
- e. Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100,atau rangking 92 – 100%

2. Pemeriksaan laboratorium

- a. Cemaran kimia pada makanan negatif
- b. Angka kuman *E.coli* pada makanan 0/gr contoh makanan
- c. Angka kuman pada peralatan makan 0 (nol)
- d. Tidak diperoleh adanya *carrier* (pembawa kuman patogen) pada penjamah makanan yang diperiksa (usap dubur/*rectal swab*).

Adapun jumlah sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga/catering yang diterbitkan selama tahun 2011 adalah sebanyak 4 jasaboga/catering

Dalam hal terjadinya keracunan makanan dan/atau kejadian luar biasa keracunan makanan, Pemerintah mengambil langkah-langkah penanggulangan melalui kegiatan investigasi dan surveilans serta pengambilan sampel dan specimen jasa boga yang diperlukan. Pengambilan sampel dilakukan oleh petugas sanitarian terlatih dan diperiksa di laboratorium yang telah terakreditasi. Dalam hal ini, Dinas Kesehatan dapat memberikan tindakan administratif kepada pelaku usaha jasa boga. Tindakan administratif tersebut dapat berupa:

- a. Teguran lisan
- b. Teguran tertulis
- c. Pencabutan sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga.

2. Pengawasan oleh Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Kota Padang

Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Padang melakukan pengawasan terhadap bahan makanan yang digunakan dalam usaha jasaboga/catering di Padang. Berbeda dengan Dinas Kesehatan Kota Padang yang melakukan pengawasan terhadap semua kegiatan usaha jasaboga/catering mulai dari tempat pengolahan makanan, bahan makanan, tenaga kerja, distribusi, sampai pada Laik Higiene Sanitasi Jasaboga. Adapun pengawasan yang dilakukan oleh BBPOM Padang terhadap usaha jasaboga/catering adalah:⁴²

⁴² Hasil wawancara dengan Ibu Dra. Fifiyani, Kepala Subbag. Tata usaha BBPOM Padang, Senin, 1 Juli 2012 pukul 09.00 WIB

1. Pemeriksaan setempat, pengambilan contoh untuk pengujian, dan pemeriksaan dibidang pangan dan bahan berbahaya
2. Penyidikan terhadap kasus pelanggaran hukum dibidang pangan dan bahan berbahaya

Jika terjadi kasus keracunan makanan, maka BBPOM Padang bekerja sama secara lintas sektoral dengan Dinas Kesehatan Kota Padang akan langsung melakukan pengujian terhadap bahan makanan yang dianggap telah menyebabkan keracunan makanan tersebut. Sampling tersebut dibawa ke laboratorium pangan dan bahan makanan ataupun laboratorium Mikrobiologi BBPOM Padang. Hasil dari sampling tersebut akan menunjukkan apakah makanan tersebut memang mengandung bahan yang berbahaya atau telah terjangkit bakteri atau mikrobiologi.

Selain itu, terjadinya kasus keracunan makanan juga disebabkan karena pembelian bahan makanan yang sudah dicurangi oleh pedagang, seperti pemakaian formalin, boraks, rhodamin B, dan methalin yellow. Selain itu pemakaian bahan tambahan pengawet dan pemanis yang melebihi batas maksimal juga dapat memberi efek negatif terhadap kesehatan. Terjadinya kasus keracunan makanan disebabkan oleh bakteri yang mengkontaminasi makanan. Selain dengan memasak makanan dengan sempurna juga dianjurkan menyantap langsung makanan yang telah dimasak tanpa ada waktu jeda, sebab, jika makanan telaj dimasak dan didiamkan ada peluang bakteri *Staphylococcus*

aureus yang berasal dari rongga mulut, hidung dan tangan akan mencemari makanan tersebut dan tumbuh sebagai enterotoksin.

Menurut Ibu Dra. Fifiyani, pengawasan tidak hanya menjadi tanggung jawab instansi pemerintah, tetapi masyarakat sebagai konsumen dan pelaku usaha harus cerdas mengenali dan menghindari produk pakai bahan berbahaya tersebut. Sedangkan upaya sosialisasi telah dan terus dilakukan. Pengawasan memang menjadi tanggung jawab setiap orang dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Didalam Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan juga disebutkan bahwa masyarakat berperan serta, baik secara perseorangan maupun terorganisasi dalam segala bentuk dan tahapan pembangunan kesehatan dalam rangka membantu mempercepat pencapaian derajat kesehatan masyarakat setinggi-tingginya. Menteri dalam melaksanakan pengawasan mengikutsertakan masyarakat. Jadi jelas bahwa pengawasan bukan hanya terletak di tangan pemerintah, tetapi masyarakat sebagai konsumen harus juga cerdas mengawasi dan memilih bahan makanan yang akan dikonsumsi. Pelaku usaha juga harus menjadi pelaku usaha yang jujur dan bersih, agar kepercayaan konsumen tetap terjaga.

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Bertitik tolak dari rumusan permasalahan dan pembahasan permasalahan diatas, ada beberapa hal yang dapat disimpulkan:

1. Tanggung jawab pelaku usaha jasadoga/catering terhadap kerugian konsumen adalah:
 - a. Tanggung jawab dalam hal makanan yang tidak sesuai dengan pesanan. Dalam hal ini pelaku usaha bertanggung jawab dengan cara mengganti makanan tersebut sesuai pesanan atau mengganti sejumlah uang yang sesuai dengan pesanan yang salah tersebut.
 - b. Tanggung jawab dalam hal makanan basi di tempat. Makanan yang basi tersebut akan diganti langsung oleh pelaku usaha saat itu juga dan menyiapkan makanan pengganti yang baru.
 - c. Tanggung jawab dalam hal terjadi kasus keracunan makanan. Pelaku usaha tidak bertanggung jawab terhadap kejadian keracunan makanan karena mengkonsumsi makanan catering nya. Alasan yang diberikan adalah bahwa dalam usahanya belum pernah ada kasus keracunan makanan. Bagaimanapun juga, hal ini perlu diperhatikan oleh setiap pelaku usaha. Bukan karena setelah ada kasus keracunan makanan baru memikirkan tanggung jawab, karena konsumen selalu berada dipihak yang lemah.

2. Dinas Kesehatan dan BPOM yang melayani kesehatan umum memiliki tugas dalam memberikan pengawasan terhadap usaha jasaboga. Adapun pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang terhadap usaha jasaboga di Padang adalah terkait pada:

- a. Tempat pengolahan makanan
- b. Hygiene sanitasi makanan
- c. Persyaratan ketenagaan
- d. Pemeriksaan hygiene sanitasi

Sedangkan pengawasan yang dilakukan oleh BPOM Kota Padang terhadap usaha jasa boga di Padang adalah:

- a. Pemeriksaan setempat, pengambilan contoh untuk pengujian, dan pemeriksaan dibidang pangan dan bahan berbahaya
- b. Penyidikan terhadap kasus pelanggaran hukum dibidang pangan dan bahan berbahaya

Sanksi yang diberikan oleh Dinas Kesehatan Kota Padang terhadap pelaku usaha jasaboga/catering yang melanggar ketentuan dan terjadi kejadian luar biasa, adalah sanksi administratif berupa:

- a. Teguran lisan
- b. Teguran tertulis
- c. Pencabutan sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga

B. Saran

Setelah memperhatikan rumusan permasalahan dan pembahasan permasalahan ada beberapa syarat yang dapat diajukan:

1. Agar tidak terjadi kasus keracunan makanan yang disebabkan oleh makanan catering, sebaiknya pelaku usaha jasaboga atau penanggung jawab dari usaha jasa boga tersebut haruslah memenuhi semua persyaratan yang telah ditetapkan. Selalu menjaga kebersihan dan memperhatikan cara pengolahan makanan yang baik, memperhatikan bahan baku masakan, tempat penyajian makanan dan kebersihan diri dari penyedia makanan. Pelaku usaha jasaboga/catering harus bertanggungjawab atas semua kerugian yang dialami oleh konsumen terutama dalam hal keracunan makanan. Pelaku usaha dapat memberikan ganti rugi berupa perawatan kesehatan atau pemberian santunan yang sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.
2. Pengawasan yang dilakukan oleh Dinas Kesehatan hendaknya dilakukan secara teratur dan berkala. Perlu juga dilakukan inspeksi mendadak ke tempat usaha jasaboga, apakah usaha jasa boga tersebut masih mematuhi peraturan yang ada, sehingga meminimalkan terjadinya kasus keracunan makanan karena mengkonsumsi makanan catering. BPOM yang mengawasi bahan makanan harus lebih memperhatikan bahan makanan yang digunakan oleh pelaku usaha jasa boga/catering, sehingga pelaku usaha tidak menggunakan bahan makanan yang berbahaya yang dapat mengakibatkan keselamatan

kesehatan dari konsumen. Pelaku usaha dan konsumen diharapkan menjadi konsumen yang cerdas dalam memilih dan menggunakan bahan makanan.



DAFTAR KEPUSTAKAAN

Buku

- Agnes M Toar, *Tanggung Jawab Mutlak*, Jakarta: Bina Cipta, 1989
- Ahmad Miru dan Sutarman Yodo, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta: PT Grafindo Persada, 2007
- Az Nasution, *Konsumen dan Hukum*, Jakarta: PT. Grasindo, 1995
- Bambang Waluyo, *Metode Penelitian Hukum*, Rajawali Press, Jakarta, 2002
- BPHN Departemen Kehakiman, *Symposim Aspek-Aspek Hukum Masalah Perlindungan Konsumen*, Jakarta: Bina Cipta, 1986
- Cahyo Saparianto dan Diana Hidayati, *Bahan Tambahan Pangan*, Yogyakarta: Karnisius, 2006
- Davis et al, *Food and Beverage Management*, Oxford: Butterworth Heinemann, 2003
- Gunawan Widjaya, dkk, *Hukum Tentang Perlindungan Konsumen*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2000
- Husni Syawali, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Bandung: Mandar Maju, 2000
- Janus Sidabalok, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Bandung: PT Citra Aditya Bakti, 2007
- Johannes Gunawan, *Tanggung Jawab Pelaku Usaha Menurut Undang-Undang Nomor 8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen*, *Jurnal Hukum Bisnis*, Volume 8, Jakarta: Yayasan Pengembangan Hukum Bisnis, 1999
- Manana Sutadi, *Tanggung Jawab Pelaku Usaha Dalam Hal Terjadi Kecelakaan Lalu Lintas*, Yogyakarta, 1999
- Merkuria Karyantina, *Buku Pegangan Kuliah, Industri Jasa Boga*, Surakarta: Fakultas Teknolgi Pertanian, Universitas Slamet Riyadi, 2007

Miriam Darius Badruzaman, *Perlindungan Terhadap Konsumen Dilihat Dari Sudut Perjanjian Baku (Standar), Dalam BPHN, Symposium Aspek-Aspek Hukum Perlindungan Konsumen*, Bandung: Bina Cipta, 1986

Shidarta, *Hukum Perlindungan Konsumen*, Jakarta: PT Grasindo, 2000

-----, *Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Jakarta, PT Gramedia Widia Sarana Indonesia, 2004

Soerjono Soekanto, *Pengantar Penelitian Hukum*, Jakarta: UI Press, 1986

Suseno Kardigantara, *Perkembangan Jasa Boga di Indonesia*, 2006

Tim Prima Pena, *KBBI*, Jakarta: Gitamedia Press, 2003

Yusuf Shofie, *Perlindungan Konsumen dan Instrumen Hukumnya*, Bandung: Citra Aditya Bakti, 2000

Peraturan Perundang-Undangan

Kitab Undang-Undang Hukum Perdata (KUHP)

Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen

Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan

Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasad Boga

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan

Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 02001/SK/KBPOM tentang Organisasi dan Tata Kerja BPOM

Website

[http://www.isnanwijarno.com/2012/02/29/kontroversi-objek-pajak PPh Pasal 22 atau 23](http://www.isnanwijarno.com/2012/02/29/kontroversi-objek-pajak-PPh-Pasal-22-atau-23), diakses tanggal 25 Maret 2012

<http://www.harianjogja.com/2012/wonogiri>, akses tanggal 26 Maret 2012

<http://www.antaranews.com/berita/283621/menag-instruksikan-investigasi-kasus-keracunan-makanan>, diakses tanggal 26 Maret 2012



DATA LAIK HYGIENE SANITASI JASA BOGA

NO	NAMA JAS BOGA TAHUN 2010	ALAMAT	PENANGGUNG JAWAB	NOMOR IZIN	MASA BERLAKU
1	KPRI Bapelkes Prop. Sumbar	Jl. Gajah Mada (Komp. Kesehatan) Gunung Pangilun	Siti Azmardiah, S.Pd, M. Kes	1082/Regdit-P.SDM/DKK/XII/2010	10 Desember 2013
	TAHUN 2011				
2	CV. Kartika Sari Catering	Jl. Pasir Putih V No.7 Padang	Nova Kartika Sari	1357/Regdit-P.SDM/DKK/VIII/2011	09 Agustus 2014
3	Padang Catering Service	Jl. By Pass KM 16 Dekat TVRI Koto Tangah	Junaidi Asrul	1411/Regdit-P.SDM/DKK/VIII/2011	23 Agustus 2014
4	Erlina Catering	Jl. Khatib Sulaiman No.14	Erlina	584/Regdit-P.SDM/DKK/VI/2011	09 Mei 2014
5	Texas Chicken	Jl. Gereja No.40	Ermanto Is	435/Regdit-P.SDM/DKK/III/2011	31 Maret 2014
6	Texas Chicken	Jl. Juanda No.29	Ermanto Is	434/Regdit-P.SDM/DKK/III/2011	31 Maret 2014
7	RM Pagi Sore	Jl. Pondok No.143	Hj. Rostina	483/Regdit-P.SDM/DKK/IV/2011	18 April 2014
8	Pondok Salero Catering	Jl. Surabaya E III/2 Wisma Indah IV Siteba	Iwadih SE	40/Regdit-P.SDM/DKK/I/2011	12 Januari 2014
9	Cahaya Mas Catering	Jl. Pungai II No.404 Siteba	Ratih Anisa Aulia, A.Md	184/Regdit-P.SDM/DKK/II/2011	02 Mei 2014
10	CV. Nisan Boga Mandiri	Simp. Empat Bandar Buat RT.01/VII No.29	Jecky Rahayu, STV	95/Regdit-P.SDM/DKK/II/2011	19 Februari 2014
11	Gucci Catering	Jl. Tempua No.9 Air Tawar Barat	Ir. Edward J	39/Regdit-P.SDM/DKK/I/2011	12 Januari 2014
12	Kentucky Fried Chicken	Jl. Patimura No.19 Padang	Jhoni Suryadi, SE	396/Regdit-P.SDM/DKK/III/2011	21 Maret 2014
13	Hotel Pangeran Beach	Jl. Ir Juanda No.79 Padang	SY Dt Pangeran	294/Regdit-P.SDM/DKK/III/2011	10 Maret 2014
14	Hotel Pangeran City	Jl. Dobi No.3-5	SY Dt Pangeran	294/Regdit-P.SDM/DKK/III/2011	10 Maret 2014

21h catering : 35 di Kota Padang. → 2011.



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Fakultas Hukum *Universitas Andalas*

Kampus Limau Manis, Padang – 25163 Telepon: (0751) 72985, Fax. 778109

Web: <http://www.fhuk.unand.ac.id>

e-mail : fh_ua@yahoo.com

Nomor : 455 /UN.16.4/PP-2012
Tempat : -
Tanggal : Tugas Survey / Penelitian

Padang, 3 April 2012

kepada Yth;

1. Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang
2. Pimpinan Departemen Perindustrian dan Perdagangan Kota Padang
3. Pimpinan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Kota Padang

Tempat

Bersama ini kami sampaikan kepada Bapak, bahwa kami menugaskan mahasiswa yang tersebut di bawah ini :

Nama	: Siska Noventi Siregar
Nomor BP	: 0810111013
Fakultas	: Hukum
Jurusan	: Ilmu Hukum
Program Kekhususan	: Hukum Perdata Bisnis
Alamat	: Jl.Dr.Moh.Hatta No.10 Padang
Untuk Melaksanakan	: PENELITIAN LAPANGAN
Waktu	: 3 bulan (4 April s/d 4 Juni 2012)
Dalam Rangka	: Mengumpulkan data untuk menyusun skripsi.
Judul	: Tanggung Jawab Pelaku Usaha Jasa Boga/Catering Terhadap Perlindungan Konsumen di Padang

Oleh karena itu kami mohon bantuan Bapak agar yang bersangkutan dapat melaksanakan tugasnya sebagaimana mestinya.

Demikian ini kami juga mengharapkan bantuan Bapak agar dapat memberikan keterangan / penilaian seperlunya mengenai pelaksanaan tugas tersebut diatas.

Atas segala bantuan dan perhatian Bapak sebelumnya kami aturkan terima kasih.

An Dekan,

Bantu Dekan I,



Yaserwan SH.,MH.,LLM

N.P. 621231 1989 0110 02

busan :
Rektor Universitas Andalas
Dekan (sebagai laporan)
Dosen Pembimbing
Ketua Bagian Hukum Perdata
Mahasiswa Yang bersangkutan
Pertinggal.



PEMERINTAH KOTA PADANG
KANTOR KESATUAN BANGSA POLITIK DAN
PERLINDUNGAN MASYARAKAT

Jalan : By Pass Terminal Aia Pacah Padang

REKOMENDASI

Nomor : 070.08.725/Kesbang/2012

Kepala Kantor Kesbangpol dan Linmas Kota Padang setelah membaca dan mempelajari :

Dasar :

1. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 64 Tahun 2011 tentang Pedoman Penerbitan Rekomendasi Penelitian
2. Surat dari Kasubid Penanganan Konflik Badan Kesbangpol dan Linmas Propinsi Sumbar
Nomor : B.070/517/WAS-BKPL/2012 tanggal 12 Mei 2012
3. Surat Pernyataan Penanggung Jawab Penelitian Ybs tanggal 12 Mei 2012

Dengan ini memberikan persetujuan dan tidak keberatan diadakan penelitian/Survey/Pemetaan/PKL di Kota Padang yang diadakan oleh :


Nama	: SISKA NOVENTI SIREGAR
Tempat/Tanggal Lahir	: Padang Sidempuan/08 Maret 1990
Pekerjaan	: Mahasiswi
Alamat di Padang	: Jl.Dr.M.Hatta No.10 Limau Manis Padang
Maksud Penelitian	: Data mencari bahan Skripsi
Judul Penelitian/Survey/PKL	: Tanggung Jawab Pelaku Usaha Jasa Boga /Catering Terhadap Perlindungan Konsumen di Padang
Lokasi/Tempat Penelitian/Survey/PKL	: Dinas Kesehatan Kota Padang, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Padang, Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Padang
Waktu Penelitian	: 3 (tiga) bulan
Anggota Rombongan	:

Dengan ketentuan sebagai berikut :

- Tidak dibenarkan menyimpang dari kerangka dan maksud penelitian.
- Sambil menunjukkan Surat Keterangan Rekomendasi ini supaya melaporkan kepada Kepala Dinas /Badan/Instansi/Kantor/Bagian/Camat dan Penguasa dimana sdr. Melakukan Penelitian/Survey/PKL serta melaporkan diri sebelum meninggalkan daerah penelitian.
- Mematuhi segala peraturan yang ada dan adat istiadat serta kebiasaan masyarakat setempat.
- Selesai penelitian harus melaporkan hasilnya kepada Walikota Padang Cq.Kepala Kantor Kesbangpol dan Linmas.
- Bila terjadi penyimpangan atas ketentuan di atas, maka Surat Keterangan /Rekomendasi ini akan ditinjau kembali.

Padang, 12 April 2012

Kepala
KANTOR KESATUAN BANGSA


JHON ISMED, SH
Nip.19630227 198509 1 002

Seberikan Kepada Yth:

1. Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang
2. Kepala Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Kota Padang
3. Kasubid Penanganan Konflik Badan Kesbangpol dan Linmas Propinsi Sumbar
4. Kepala Dinas Perindustrian dan Perdagangan Padang
5. Pertinggal.



PEMERINTAH KOTA PADANG
DINAS KESEHATAN



Jl. Kesehatan Dadok Tunggal Hitam Padang.

Telp : (0751) 463905, fax : 46390

Nomor : 890.9.25 /SDM/DKK/IV/2012

Lamp : 1 (satu) berkas

Perihal : Izin Pengambilan Data

Padang, 17 April 2012

Kepada Yth :

Sdr.Ketua Kantor Kesatuan Bangsa Politik

Dan Perlindungan Masyarakat

di

Padang

Dengan hormat,

Sehubungan dengan surat Saudara Nomor : 070.08.725/Kesbang /2012, tanggal 12 April 2012 perihal pokok surat di atas, pada prinsipnya pihak kami tidak keberatan memberikan izin kepada mahasiswa Saudara yang namanya terlampir, untuk melaksanakan Penelitian / Survey/ Selama Tiga Bulan di lingkungan Dinas Kesehatan Kota Padang.

NAMA : Siska Noventi Siregar

Pekerjaan : Mahasiswa

Judul Penelitian: Tanggung Jawab Pelaku Usaha Jasa Boga / Catering Terhadap Perlindungan Konsumen di Padang

Dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Tidak menyimpang dari kerangka acuan pelaksanaan PKMD.
2. Mematuhi semua peraturan yang berlaku

Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerjasama Saudara kami ucapkan terima kasih.



Tembusan disampaikan kepada Yth:

1.Ka. Bid.....

4.Arsip